

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT P100



👑 **APPELLATION**
Appellation Régionale

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
6-8°C

👑 **CÉPAGE**
Blanc de Noirs (100% Pinot Noir)

👑 **VINIFICATION**
Traditionnelle: seconde fermentation en
bouteille
Dosage: 6g/l

👑 **ÉLEVAGE**
24 mois sur lattes

SITUATION
Yonne, Bourgogne

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Ce crémant a une couleur or clair avec une nuance de rose. Au nez, il présente des arômes de pomme mûre, de fruits rouges et d'écorce d'orange. Il présente des saveurs profondes de fruits confits, de meringue et d'amandes grillées qui mènent à une finale longue et riche. En bouche, les bulles sont délicates et fines.

NOTES DE PRESSE

Crémant P.100 Blanc de Noirs Brut - Sommeliers International - "Tout en élégance"

Crémant de Bourgogne P100 - Nous Deux - "Un pur Pinot Noir"

Crémant de Bourgogne P100 Blanc de Noir - Bourgogne Aujourd'hui - 15/20

Crémant de Bourgogne P100 Blanc de Noir - Femme Actuelle Hors-Série - Juin 2023

Crémant de Bourgogne P100 Blanc de Noir - Journal du Dimanche - 13 novembre 2022

Crémant de Bourgogne Blanc de Noir Brut P100 - Guide Bettane & Desseuve 2020 - 14.5/20

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs P100 - Guide Bettane & Desseuve 2017 - 15/20