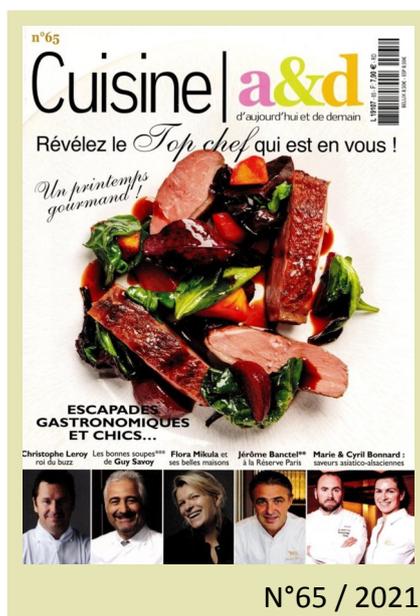




La Cave *Vins divins*

MAISON ALBERT BICHOT CRÉMANT PURE

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs. L'élevage de la cuvée est principalement effectué sous bois, processus d'exception pour les grands effervescents. Les bulles sont très fines et régulières. Des notes délicates de fleurs blanches et une agréable minéralité composent le nez de cette cuvée. En bouche, vivacité et fraîcheur rythment la dégustation. Accord : apéritif de fête, plateau de fruits de mer ou sabayon de fruits rouges.



BOURGOGNE ALIGOTE CHAMP RENARD 2018, DOMAINE ADÉLIE

Issue de la parcelle Champ Renard à Mercurey, cette cuvée 100% Aligoté met en avant un cépage ancien typiquement bourguignon longtemps négligé ! Le nez évoque les fruits à chair blanche et les fleurs sauvages. L'attaque en bouche est fraîche et pleine de caractère. On y retrouve des fruits intenses et gourmands qui s'équilibrent avec une touche de minéralité. Accord : crevettes à la plancha, cabillaud et son tian de légumes.

