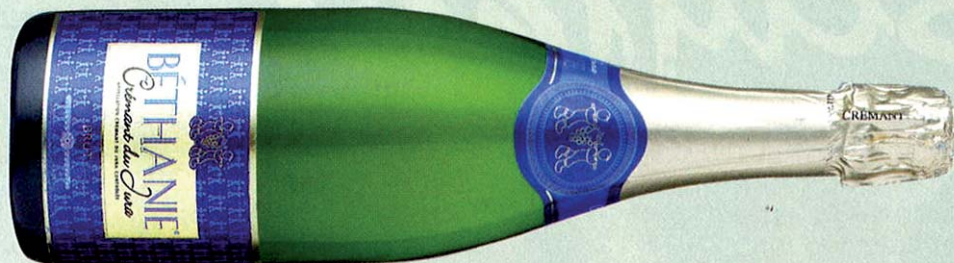


Crémant du Jura Béthanie, brut - 8,40 €

La fruitière viticole d'Arbois produit cette étiquette jurassienne reconnue pour sa qualité proche de certains champagnes. Il s'ouvre sur un beau nez aux notes d'agrumes (citron) à la fois vif et tendre. Très savoureux en bouche, il a une matière intéressante avec des notes beurrées, fruits secs et grillé. Flateur sur un paris-brest.

15/20 Magasins de la Fruitière

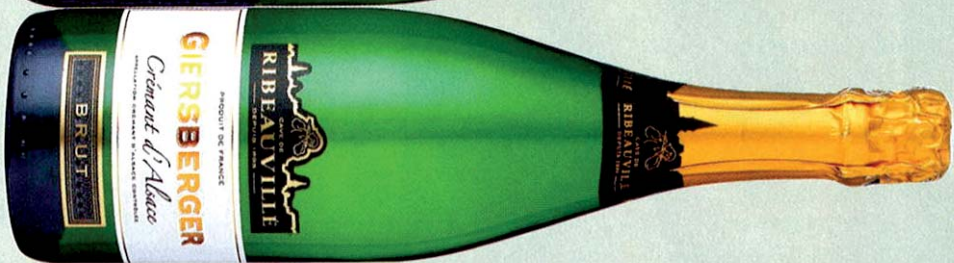


Crémant d'Alsace

Cave de Ribeauvillé, Giersberger, brut - 8,50 €

Ribeauvillé n'est pas seulement l'un des plus jolis villages d'Alsace, il est aussi le siège d'une des meilleures coopératives de France. Ce crémant se décline en blanc, fin, suave dans sa finale pour un saumon à l'oseille, ou en rosé (8,75 €), fruits rouges et fraîcheur, pour les premières fraises.

15/20 Sur Internet



Clairette de Die

Jaillance Grande Tradition - 9 €

Dans ce vignoble confidentiel de la vallée de la Drôme, à l'abri des contreforts du Vercors, la Clairette est la plus légère de nos bulles, presque aérienne et très parfumée. Un joli petit nez de muscat, son cépage, des notes florales et une pointe de rhubarbe. Pour des tempuras.

13/20 Nicolas et Internet

