



LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Novembre 2018

## LE TOUR DE FRANCE DES BULLES

A table : 31 bouteilles complexes et racées pour animer vos repas

---

**Plus ambitieuses, plus rares, ces cuvées qui ont souvent bénéficié d'un long vieillissement dévoilent leurs terroirs d'origine dans une grande complexité, une bulle apaisée et une belle longueur.**

Pour un apéritif d'hiver ou pour passer à table, il faut goûter à ces cuvées ambitieuses dans lesquelles les domaines mettent en avant leurs magnifiques terroirs.

Parfois produites uniquement dans les grands millésimes et ayant subi un vieillissement prolongé sur lattes, elles offrent des bouquets complexes, une bulle apaisée, des matières profondes et longues.

### **16,5 MURÉ Crémant d'Alsace Grand Millésime 2013**

Apaisé et finement oxydatif grâce à un passage sous bois, ce crémant dévoile des notes de camphre, de raisins secs et d'oxydation. Servez-le à table cet hiver avec une belle côte de veau à la crème.

### **15,5 MURÉ Crémant d'Alsace Constellation**

Qu'il est bon de toucher à une bulle ouatée et de sentir de douces notes aromatiques complexes puisées dans l'assemblage osé des riesling, auxerrois, chardonnay, pinots noirs et gris. Quelle douceur !