

BULLES PETITS PRIX

Les crémant et les effervescents

Issus de cépages locaux, élevés 12 mois minimum en cave, leur qualité gustative est unique, et ils offrent un remarquable rapport qualité-prix.



1. Des accords originaux
Bouche légère et florale, équilibré aromatique de pomme et de noisette, ce sudiste issu des cépages marsanne et roussanne convient aussi bien à des Saint-Jacques légèrement poêlées qu'à un foie gras aux figues ou une bûche aux marrons glacés. Saint-Péray blanc brut. Prix départ cave: 7,90 €, cavistes ou à la Cave de Tain-l'Hermitage. www.cavedetain.com

2. Une belle légèreté
Ce crémant rosé aux jolis arômes de fruits est puissant

et bien équilibré. Médaille d'or au Concours départemental du Jura 2012, il existe aussi en brut. Très agréable pour accompagner tout un repas de fête, du foie gras à la bûche au chocolat. Crémant du Jura rosé. Agriculture bio. Prix départ cave: 7,50 €, La Cave de la Reine Jeanne. www.caveroinejeanne.com

3. Tout d'un grand
Bulles fines et persistantes, nez ouvert sur la cense, bouche florale et minérale avec une pointe de poivre, prix imbattable, que demander de plus? Servi

en carafe, il trompe bien son monde... et personne ne peut reconnaître un crémant. Médaille d'or Paris 2013. Henri Peter. Crémant d'Alsace blanc brut, 4,75 €, Leader Price.

4. Élégant et racé
Vous serez séduit par ses fines bulles régulières, ses arômes de petits fruits rouges et d'agrumes. Idéal à l'apéritif, pour un buffet, mais aussi sur tous les desserts, ce crémant rosé bourguignon est une valeur sûre. Crémant de Bourgogne rosé brut. Maison Albert Bichot. Prix départ cave:

13 €, cavistes ou à la cave. www.bourgogne-bichot.com

5. Subtil et frais
Montlouis offre d'excellents vins effervescents comme ce brut issu de l'agriculture biologique à base de chenin. Bulles très fines, nez aux parfums d'agrumes, de pomme et de poire, jolie persistance en bouche. A déguster sur une volaille, un assortiment de fromages goûteux. Domaine Les Loges de la Folie. Brut nature non dosé. Prix départ cave: 10,50 €, cavistes ou à la cave www.les-loges-de-la-folie.com