Simonnet-Febvre Crémant de Bourgogne Brut 2020 – vårens exklusiva bubbel!

**Den 2 maj 2025 lanseras 5 400 flaskor av en Crémant de Bourgogne från den högkvalitativa producenten Simonnet-Febvre i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment.**

Sedan 1840 har Simonnet-Febvre producerat mousserande viner enligt den traditionella metoden, som idag går under benämningen Crémant de Bourgogne. Företaget grundades av Jean Febvre, en tunnbindare från Montbard, som köpte ett vinhandelsföretag i Chablis och började tillverka det som då kallades ”Sparkling Chablis”. Simonnet-Febvre är fortfarande den enda producenten i Chablis som gör Crémant enligt denna metod, och idag ägs firman av den anrika Bourgogne-producenten Louis Latour.

Druvorna till vinet kommer från sluttningarna i området Grand Auxerrois, strax utanför Chablis, och skördas för hand med mycket låg avkastning – drygt ett kilo druvor ger bara en liter must. Därefter får vinet vila i 36 månader på sin jästfällning innan degorgering och tillsats av dosage på endast 5 g/l.

**Malin Rhodin**, produktchef på Hermansson & Co, säger så här om vinet:

*– Skörden 2020 kom i gång rekordtidigt i Bourgogne. På många håll var blomningen tre till fyra veckor tidigare än normalt, på grund av den värme som sommarmånaderna bjöd på. De flesta hade skördat innan augusti var slut, medan några av de som väntade fick ett välkommet regn som lät druvorna hänga kvar lite längre. Resultatet är ett vin med både fräschör och djup – elegant, friskt och nyanserat med toner av citrus, gröna äpplen och en subtil brödighet.*

**Simonnet-Febvre Crémant de Bourgogne Brut Cuvee S 2020**  
**Artikelnummer**: 91302-01  
**Pris:** 199 kr  
**Alkoholhalt**: 12 %  
**Ursprung:** Bourgogne, Frankrike  
**Druvor:** 100 % Chardonnay  
**Lagring:** Traditionell metod, 36 månader på sin jästfällning med en andra jäsningen på flaska.   
**Dosage:** 5 g/l  
**Karaktär:** Ett friskt, fruktigt och elegant vin med en fin balans mellan syra och mjuk mousse. I doften möts man av subtila toner av grönt äpple, citrus och vit persika, följt av en lätt blommighet och inslag av nybakat bröd. Smaken är nyanserad och ren, med inslag av gröna äpplen, citronzest, ljust bröd, rostade nötter och en fin mineralitet som ger längd åt avslutet. Den långa lagringen på jästfällningen ger vinet en krämig textur och en diskret nötighet som rundar av helheten på ett elegant sätt. Ett utmärkt val både som aperitif och till lättare rätter av skaldjur och fisk.   
**Lagringspotential:** Drick nu eller lagra 5–7 år.

För mer information, kontakta **Malin Rhodin**, produktchef Hermansson & Co på [malin.rhodin@hermanssonco.se](mailto:malin.rhodin@hermanssonco.se), 070 681 16 76.