

Le Monde

DECEMBRE 2019

Domaine La Borderie, « La Confluente », 2014

Un grand bravo à ce jeune domaine de Bar-sur-Seine (Aube), créé en 2013 par Simon et Marie Normand, pour ce blanc de blancs extra-brut (80 % de chardonnay et 20 % de pinot blanc), leur dernière cuvée. Le nez, très chardonnay, est annonciateur d'une belle explosion en bouche, délicate comme il se doit avec ce cépage, et des notes beurrées alliées à une belle acidité. **42 €.**

Tél. : 09-67-45-17-73.

Le Point

DECEMBRE 2019

La Borderie

Bar-sur-Seine (10)

09.67.45.17.73.

16 - Douce Folie. Extrabrut rosé. 100 % pinot noir. Groseille, baies noires, cerise, bouche gourmande, fraîche, note tannique, long, vin de gastronomie mais aussi d'apéritif. 36 €.

15,5 - Trois Contrées. Brut. Pinot noir, chardonnay, pinot blanc. Nez farine, pâte brisée, minéral, bouche gourmande, savoureuse, poire, touche de sucrosité. 32 €.