

Crémant d'Alsace Brut

Type du vin : vin blanc effervescent

Cépages : Assemblage de Pinot Blanc et d'Auxerrois

Commentaires de dégustation :



Couleur jaune pâle aux reflets verts. Mousse aux bulles fines et régulières. Nez frais et expressif de fruits à chair blanche. La bouche possède une attaque franche ainsi qu'une belle vivacité. Il dégage une belle rondeur. C'est un vin structuré et équilibré.

Recommandations :

Température de service et de conservation : entre 5°C et 7°C

Accompagnement : Idéal en apéritifs, amuses bouche