

Crémant de Loire

AOC CRÉMANT DE LOIRE

FOURNISSEUR :
Ackerman de Neuville



TERROIR : Sols sableux et calcaires

CEPAGE : Chenin, Chardonnay et Cabernet

VINIFICATION / ELEVAGE : Méthode traditionnelle avec une 2^{de} fermentation en bouteille et un long vieillissement

MISE EN BOUTEILLE : Par Ackerman de Neuville

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe jaune pâle

Arômes

Nez floral avec des notes de coing, de pêche et d'amande

Saveurs

Bouche souple, savoureuse et fruitée

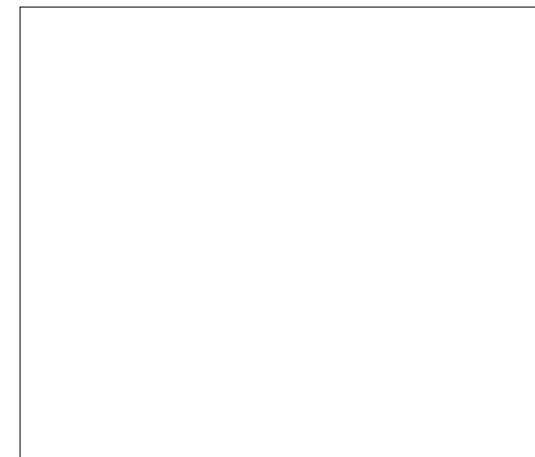
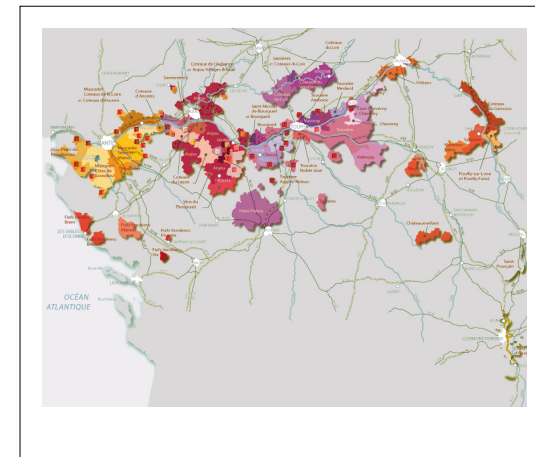
CONTENANT	CENTILITRA	COLIS	REFERENCE
Bouteille	75	6	520381

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Dessert à base de fruits rouges, Glaces, Poissons à chair rose, Poissons en sauce, Poissons à chair blanche

Température de service : 6 - 8°C



CARTE DES VINS

Crémant de Loire AOC Crémant de Loire
Un vin effervescent pour les amateurs de finesse.

