

CRÉMANT DE LOIRE
APPELLATION CRÉMANT DE LOIRE CONTRÔLÉE
BRUT - ROSÉ
PRODUIT DE FRANCE | VAL DE LOIRE

Les bulles de ce Crémant sont fines et élégantes grâce à une seconde fermentation en bouteille. La robe présente de doux reflets rose. Au nez il se dévoile sur des arômes délicats de fruits rouges. En bouche un vin frais et aromatique. À servir idéalement sur des desserts à base de chocolat ou de fruits.

CONTIENT D
DUMNOCUS

Parce que nos vins vous ressemblent,
semblent, parce que nos vins
Loire à la Loire!
RIÉTÉS A