



CRÉMANT DE LUXEMBOURG BRUT DOMAINE BECK - FRANK N.M.

Pays : Luxembourg
Région :
Sous région :
Cépage(s) : Riesling 50%, Pinot Blanc 33%, Auxerrois 27%

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle, possédant une bulle assez fine et un cordon régulier. Le nez exprime des arômes de fruits blancs à pépins (pomme, poire,...). La bouche est fraîche et tendue. Les bulles apportent un supplément de vivacité à l'ensemble.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif ou en soirée. A table, l'accompagner d'un tartare de poisson ou autres préparation légère. (ex : tartare de daurade à l'aneth et citron vert).

Commentaires du sommelier :

Domaine emblématique de Greiveldange, le domaine Beck-Frank met un point d'honneur à proposer un Crémant raffiné possédant une bulle fine et délicate.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

