



BUGEY CERDON DEMI-SEC " MÉTHODE ANCESTRALE " D. GÉRALD DUBREUIL

Pays : France
Région : Savoie
Sous région :
Cépage(s) : 95% gamay, 5% poulsard

Note de dégustation :

Jolie couleur rouge rubis intense avec de fines bulles.
Le nez est très expressif et évoque des parfums fruités (cerise, framboise, cassis).
En bouche, ce vin rouge effervescent est très légèrement moelleux, léger (8%) et parfaitement équilibré. Son fruité gourmand et sa fraîcheur soulignée par de fines bulles le rend très séducteur ! Une réelle découverte.



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



Apéritif, desserts fruits aux rouges

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

