



CRÉMANT DE LOIRE " BRUT " 2016 CHÂTEAU DU BREUIL

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Anjou
Cépage(s) : 50 % Chardonnay, 50 % Chenin



Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle, possédant une bulle assez fine et un cordon régulier. Le nez exprime des arômes de fruits à chair blanche (pomme, poire,...) et de fruits secs. 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 : 5 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif ou en soirée. A table, l'accompagner d'un tartare de poisson ou autres préparations légères.

Commentaires du sommelier :

Elaboré grâce à la méthode traditionnelle (méthode identique à la Champagne), ce vin effervescent possède élégance et originalité



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

