



**CRÉMANT DE LUXEMBOURG BRUT
BLANC " CUVÉE CLASSIQUE "
DOMAINE MATHIS BASTIAN N.M. ***

Pays : Luxembourg
Région :
Sous région :
Cépage(s) : assemblage de cépages luxembourgeois avec majoritairement du Pinot Noir

Note de dégustation :

Couleur saumonée avec un joli cordon de petites bulles régulières. Le nez est subtil et évoque notamment les petits fruits des bois. La bouche possède un bel équilibre, beaucoup d'élégance et de fraîcheur.

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



Apéritif, entrée légère de poisson et crustacés (salade de scampis, tomate crevettes,...)

Commentaires du sommelier :

Le domaine Mathis Bastian, installé sur les hauteurs de Remich, compte pour beaucoup d'amateurs avertis comme une référence en matière de vin luxembourgeois. Au cœur du vignoble de la Moselle, ce producteur vise toujours l'excellence et réussit toujours à étonner année après année le dégustateur par la qualité de ses vins et Crémants



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

