

Cuvée 1920

Crémant de Loire



Crémant de Loire élégant et floral en bouche avec un élevage sur lattes pendant 2 ans minimum.

Cépage : 50% Chardonnay, 50% Chenin

Couleur : Blanc

Type : Brut

Degré : 11,5% vol.

Terroir : Argilo-graveleux

Arômes & Saveurs :

Brillant, vif avec des reflets dorés. Ce vin a des notes de fruits à chair blanche (pêche, nectarine) et saura séduire par sa gourmandise et sa finesse de bulles.

Accord Mets & Vins :

Idéal pour l'apéritif , pour accompagner toasts, poissons grillés ou viandes blanches rôties. A servir bien frais (8° à 10°C).