



Crémant "M" Extra-Brut

Que dit l'oenologue ?

Le Crémant M Extra Brut exprime des arômes de fleurs blanches de pêches de vignes ; le palais se présente sur une belle finesse avec élégance et prestance la finale est ciselée.

Détails techniques

Degré d'alcool : 12.5°

Cépage : Chardonnay - Pinot Blanc

Conservation : prêt à boire

Mets d'accompagnement : La Cuvée M accompagnera à merveille vos apéritifs et grignotages de fêtes ; les fruits de mers les crustacés ou du Saint Pierre sur lit de choucroute.

En un mot la Cuvée M accompagnera à la perfection vos moments festifs

Echelle de sucrosité : extra-brut

Contient des sulfites
