



CRÉMANT



50% Pinot Blanc / 50% Auxerrois - Brut



Vinification

Élaboré selon la méthode traditionnelle, la 2ème fermentation a donc lieu dans la bouteille. 12 mois d'élevage sur lattes avant commercialisation

Dégustation

Des bulles fines, un nez floral et fruité, une touche citronnée en finale... le charme de la méthode traditionnelle, tout en naturel. Se marie parfaitement avec : Comté, Tarte au citron, Fromage de brebis.

Degré alcoolique : **12°** - Sucre résiduel : **0 gr/L** - Garde : **1 à 5 ans** -
Dégustation : 7°