



## **ST MARTIN BRUT CRÉMANT DE LUXEMBOURG**



### **Assemblage**

- 48 % Riesling
- 49 % Pinot Blanc
- 3 % Auxerrois

### **Dégustation**

Le Crémant St Martin Brut, élaboré selon le procédé ancestral de la méthode traditionnelle, vous séduira par son élégance et la finesse de ses bulles. Son vieillissement en cave de 24 mois au moins conduit à une complexité aromatique tout en fraîcheur, révélant des notes d'agrumes, de poire et de coing. Un Crémant, symbole de plaisir gustatif, qui éveillera tous vos sens.

### **Vinification**

- Pressurage champenois
- Fermentation en bouteille
- Vieillissement pendant 24 mois au moins, à température constante de 12°C

### **Accords gastronomiques**

Le Crémant St Martin Brut est servi à l'apéritif ou sur des crustacés et fruits de mer

