



## **ST MARTIN BRUT ROSÉ 100 ANS CRÉMANT DE LUXEMBOURG**

### **Assemblage**

- 100 % Pinot Noir

### **Dégustation**

Véritable témoin d'authenticité et de savoir-faire, le Crémant St Martin Brut Rosé 100 ANS affiche une élégance et une raffinesse remarquables.

Sa jolie robe saumonée, d'une belle brillance, dévoile son côté gourmand dès le premier regard. Son caractère friand à dominante de petits fruits rouges, enrobés de fines bulles, émerveille les papilles.

Un vrai délice, soutenu par une belle longueur, qui se termine tout en harmonie.

### **Vinification**

- Pressurage champenois
- Fermentation en bouteille
- Vieillissement pendant 18 mois, à température constante de 12°C

### **Accords gastronomiques**

Le Crémant St Martin Brut Rosé 100 ANS est servi à l'apéritif ou sur un dessert à base de fruits rouges.

