



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



### **Assemblage**

- 100 % Pinot Noir

### **Dégustation**

Le Crémant St Martin Rosé Brut, vous séduira dès le premier regard, avec sa belle robe rose saumonée et ses fines bulles, qui montent petit à petit pour éclater à la surface de votre verre. Elaboré à base de Pinot noir, le Crémant St Martin Rosé dévoile un magnifique bouquet de fruits rouges (fraises et framboises), tout en gardant une belle fraîcheur en bouche. Une découverte, qui deviendra un privilège.

### **Vinification**

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

### **Accords gastronomiques**

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

