



ST MARTIN BRUT 100 ANS CRÉMANT DE LUXEMBOURG



Assemblage

- 40 % Pinot Blanc
- 30 % Pinot Gris
- 15 % Riesling
- 10 % Auxerrois
- 5 % Chardonnay

Dégustation

Le Crémant St Martin Brut 100 ANS, digne d'un savoir-faire centenaire, reflète la magie et le charme d'un art ancestral. Ce crémant aux bulles fines et raffinées, vous séduira par sa complexité aromatique et son côté élégant.

Au palais ce sont des arômes d'agrumes et de pêches blanches, qui dominent.

Une grande cuvée, qui se termine sur une agréable sensation de fraîcheur, offrant ainsi une vivacité, dotée d'une belle persistance.

Vinification

- Pressurage champenois
- Fermentation en bouteille
- Vieillissement pendant 30 mois, à température constante de 12°C

Accords gastronomiques

Le Crémant St Martin Brut 100 ANS est servi à l'apéritif ou sur des tapas.

