



ST MARTIN DEMI-SEC CRÉMANT DE LUXEMBOURG



Assemblage

- 46 % Pinot Blanc
- 36 % Riesling
- 27 % Auxerrois

Dégustation

Le Crémant St Martin Demi-Sec s'adresse à ceux qui aiment les bulles tout en douceur. Son caractère friand, aux arômes de fruits mûrs (mangue et ananas) et aux notes légèrement citronnées, associe fraîcheur et gourmandise. Un Crémant au corps tendre, flatteur et très élégant, qui s'associera à merveille à vos desserts.

Vinification

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

Accords gastronomiques

Le Crémant St Martin Demi-Sec accompagne à merveille les desserts.

