

Willy GISSELBRECHT

Les Crémants

CREMANT

BRUT PRESTIGE

Pour les moments à partager



VIGNOBLE: Willy Gisselbrecht
COMMUNE: Dambach la Ville

SOL: Granitique
DEGUSTATION: 8° C



OEIL:

Il révèle une robe de couleur dorée, avec de fines bulles et une belle tenue de mousse.

NEZ:

Après aération, le crémant délivre des notes fruitées, d'agrumes avec des nuances briochées.

BOUCHE:

En bouche, il est fruité et agréablement frais, il fait preuve d'une grande finesse et d'équilibre.



ACCORDS METS / VINS:

- Idéal en apéritif et lors de réceptions
- Poissons cuisinés, sushis, cuisine épicée
- Desserts, chocolat



CONSEILS:

Servez- le à 8° C et laissez lui un peu de temps dans le verre pour que la mousse s'affine.
A boire dans les 3 ans