



CRÉMANT D'ALSACE

Crémant Brut Premium

Un somptueux cordon de bulles

CE QUE NOUS RACONTE LE CRÉMANT D'ALSACE BRUT PREMIUM



Entre 8° et 10°



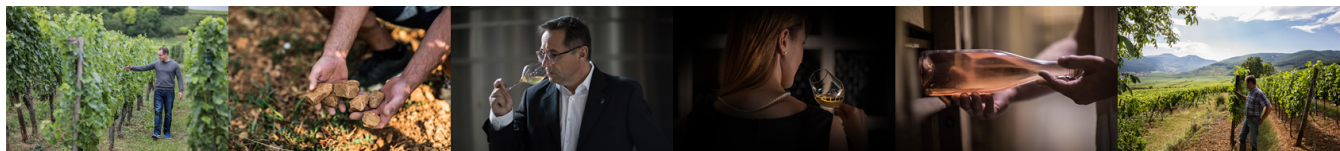
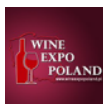
Pinot Auxerrois, Pinot blanc

À la dégustation

Accompagné de sa robe jaune pâle, ce crémant d'Alsace présente un somptueux cordon de bulles formant une mousse onctueuse. Son nez est plaisant, nous pouvons y trouver des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes se mariant à la perfection avec de subtiles notes de noisettes, dû au vieillissement de 24 mois sur lattes. Il possède une belle fraîcheur parfaitement accompagnée par un dosage précis, qui permettra de sublimer toutes ses qualités.

Sur votre table

Produit exclusivement à base de Pinot Blanc et Pinot Auxerrois, il sera le partenaire parfait pour vos apéritifs et moments conviviaux.



www.bestheim.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.