



CRÉMANT DE LUXEMBOURG ROSÉ BRUT DOMAINE ALICE HARTMANN N.M.

Pays : Luxembourg
Région :
Sous région :
Cépage(s) : 100% pinot noir



Note de dégustation :

Jolie couleur rosée soutenue et bulles fines.

Le nez est complexe, dominé par les fruits rouges (framboises) et une touche grillée. La bouche est ample, fruitée et gourmande. Les notes de fruits à noyau (cerises, prunes) perdurent au palais donnant une finale longue et charmeuse.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, tomate-crevettes, thon rouge grillé, salade de volaille grillée et vinaigre de framboise,

Commentaires du sommelier :

Le domaine star de Wormeldange excelle dans l'élaboration de Crémant de haut-vol. La version rosée, issue uniquement de pinot noir, offre une complexité rare, acquise durant un élevage prolongé dans les caves du domaine. Une superbe bouteille pour se faire plaisir et célébrer les bons moments.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

