



Louis de Fortin "Reflets de France", A.O.P Crémant De Loire Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Val de Loire**

Appellation : **A.O.P Crémant De Loire Brut**

Cépages : **Chenin - Chardonnay - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **11.5% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

Robe or pâle et transparente, à nuance émeraude.

Nez

Nez très expressif, subtil mélange de fruits exotiques, de fruits à chair blanches et de notes briochées.

Bouche

Une bouche harmonieusement structurée entre le fruit et la fraîcheur, du croquant avec de la vivacité et une finale crémeuse.

Accords mets-vins

Apéritif

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Val de Loire

Le Saviez-vous ? Le vignoble du Val de Loire est le plus long de France, avec plus de 55 000 hectares de vignes et environ 800 kilomètres de route des vins.