



Crémant Rosé 2018

Médaille d'Or Paris

Sa fine effervescence et sa jolie robe rosé accompagneront toutes vos occasions festives



AOC : AOC ALSACE

Température de service : entre 5 et 7°C

Temps de garde : entre 2 et 5 ans

Dégustation :

Le crémant rosé est un vin effervescent original avec sa couleur rose framboise. Le nez rappelle des arômes de fraises des bois. En bouche, on peut retrouver les arômes typiques du cépage du pinot noir, avec des notes de fruits rouges. L'équilibre est savoureux entre une belle acidité et une légère sucrosité lui conférant une belle harmonie d'ensemble.

Accords Mets et vins

Apéritif, cocktail, réception, ou dessert.

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

TÃ©l. : 03.89.47.03.90 Site : www.vins-nicollet.fr E-mail : vinsnicollet@wanadoo.fr

NÂ° SIRET : 41 47 28006 00019