



Magnum Crémant Blanc

Médaille d'Or Paris

Vin effervescent délicat constituant un vin festif ou d'apéritif prestigieux.



AOC : AOC ALSACE

Température de service : entre 5 et 7°C

Temps de garde : entre 2 et 5 ans

Dégustation :

Ce vin effervescent aux bulles fines et délicates possède un nez expressif aux nuances florales. En bouche, l'attaque est vive, désaltérante qui s'harmonise avec une légère sucrosité. Ses arômes de fleurs blanches, de poires bien mures lui confèrent beaucoup d'élégance avec une belle persistance aromatique.

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