

# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## *Selection* CRÉMANTS

CRÉMANT DE BORDEAUX AOP

### BRUT ROSÉ

**CÉPAGE :** 100% Cabernet franc.

**DÉGUSTATION :**

**ROBE :** Ce vin se pare d'une robe rose intense, que vient mettre en valeur des bulles d'une grande finesse.

**NEZ :** Des senteurs très fines et agréables, avec de fines notes de fruits rouges.

**BOUCHE :** Un vin fin et fruité, à la fois très aromatique et doté d'une finale longue et complexe.

**RECOMMANDATIONS :** Parfait à l'apéritif, ses notes fruitées sauront aussi mettre en valeur les tartes raffinées et les cocktails de fruits.

**SERVIR :** de 8 à 10° C.

**DURÉE DE CONSERVATION :** A consommer dès maintenant ou dans les deux prochaines années.

