

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CRÉMANTS

CRÉMANT DE BORDEAUX AOP **BRUT ROSÉ**

REBSORTE: 100% Cabernet Franc

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Dieser Wein besitzt eine intensive Rosafarbe, die von den extrem feinen Schaumperlen unterstrichen wird.

IN DER NASE: Sehr feine und angenehme Düfte mit feinen Noten von roten Früchten.

AM GAUMEN: Ein feiner und fruchtiger Wein, sehr aromatisch und gleichzeitig mit langem und komplexem Abgang.

EMPFEHLUNGEN: Perfekt als Aperitif. Passt mit seinen fruchtigen Noten ebenfalls gut zu feinen Tartes und Obstsalaten.

SERVIERTEMPERATUR: 8 bis 10° C.

LAGERFÄHIGKEIT: Sofort trinkbar oder in den nächsten Jahren.

