CRÉMANT DE LOIRE
APPELLATION CRÉMANT DE LOIRE CONTRÔLÉE
BRUT - ROSÉ
PRODUIT DE FRANCE I VAL DE LOIRE
Les bulles de ce Crémant sont fines et élégantes grâce à une seconde fermentation en bouteille. La robe présente de doux reflets rose. Au nez il se dévoile sur des arômes délicats de fruits rouges. En bouche un vin frais et aromatique. À servir idéalement sur des desserts à base de chocolat ou de fruits.
DUMNACUS VIGNERONS
Parce que nos vins vous ressemblent, nous rassemblent, parce que nos vins révèlent la Loire. Gloire à la Loire !
ÉLABORÉ PAR EMB49328F. DISTRIBUÉ PAR LOIRE PROPRIÉTÉS À
49320 BRISSAC - FRANCE.
12,5% VOL
75 CL
3 507110 019818
WWW.DUMNACUS-VIGNERONS.COM
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - INDEHOLDER SULFITTER - BEVAT SULFIETEN - INNEHÅLLER SULFITER