



Louis de Valois, AOC Crémant de Loire, Blanc Brut, Reflets de France

AOC Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

À LA VIGNE

Vendanges manuelles.

ÉLEVAGE

sur lattes durant 18 mois.

CÉPAGES

Chenin ou chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frai mais non glacé entre 6° et 8°C.

DÉGUSTATION

De très belles bulles fines et persistantes, un nez délicat et une bouche onctueuse conférent à ce Crémant de Loire une harmonie remarquable.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster à l'apéritif ou tout au long du repas.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3245390251121	

