



Crémant Blanc Bulles de Lisennes

AOC Crémant de Bordeaux

Un crémant festif et joyeux



Notes de dégustation

“Jolie mousse aux bulles fines et nombreuses. Nez d’agrumes et intéressante pointe florale. Attaque aux notes de chèvrefeuille très agréable. Milieu de bouche frais. Très bonne persistance gustative.”

Informations techniques

Cépages : Sémillon, Cabernet Franc, Muscadelle

Degré d’alcool : 12%

Age moyen des vignes : 25 ans | **Type de sol :** Argilo calcaire

Potentiel de garde : 2018 – 2020

Accompagnement : Apéritif, huîtres, foie gras, tartes aux fruits

Température idéale : 8-10°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6



Or & Best of Class LA International Wine Competition 2016 | Or Concours de Paris 2016