**CUVEE « FUN EN BULLE »**

AOP Crémant de Loire Rosé Brut

CEPAGE

100% Pinot Noir

ELEVAGE

En bouteille sur latte au minimum 18 mois

DEGUSTATION

*Température de service :*

5-6°C

*Robe :*

Rose légèrement cuivrée

*Nez :*

Arômes de fruits rouges frais (Fraise des bois, Cerise, Groseille)

*Bouche :*

Souple avec

RECOLTE

Manuel

GARDE

2 ans

ACCORD METS ET VINS

A l’apéritif avec du melon ou des tomates cerises et en dessert avec une tarte aux fruits rouges ou encore un gâteau au chocolat.

*CONSEIL :*

*A servir très frais dans des flûtes*