



Mayerling demi-sec

Que dit l'oenologue ?

Le Crémant Mayerling Demi-Sec dégage une mousse fine, des arômes composés de fruits mûrs, la bouche est pleine, ronde et c'est une impression de fraîcheur qui termine la dégustation.

La finale laisse les papilles en éveil et dévoile une subtile touche de minéralité.

Détails techniques

Cépage : Pinot Blanc et Auxerrois

Degré d'alcool : 12°

Terroir : Graveleux et granitique

Conservation : 2 ans. A boire frais.

Mets d'accompagnement : à apprécier à l'apéritif ou au moment du dessert

Echelle de sucrosité : demi-sec

Contient des sulfites
