

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

CREMANT DE BORDEAUX BLANC AOC

« Issu des cépages Sémillon, Merlot et Cabernet Franc, ce Crémant de Bordeaux est élaboré selon la méthode traditionnelle.

La cuvée Aubrade Brut se pare d'une robe éclatante et de fines bulles. Ses arômes fruités et élégants vous transportent dans un monde de douceur.

Doté d'une grande vivacité et d'une belle structure en bouche, ce Crémant de Bordeaux vous ravira par sa fraîcheur et sera le partenaire idéal de vos fêtes »

Informations techniques

Cépages : Sémillon, Merlot et Cabernet Franc

Degré d'alcool : 12%

Age moyen des vignes : 25 ans

Type de sol : Argilo calcaire

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

Température idéale : 8-10°C

