

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

CREMANT DE BORDEAUX ROSE AOC

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

Vêtue d'une robe rose aux reflets bleutés, la cuvée Aubrade Rosé laisse entrevoir de fines bulles bien ordonnées.

Le nez révélant des arômes subtils de fruits rouges est une invitation à la gourmandise. Frais, rond et équilibré, ce Crémant de Bordeaux possède toute l'élégance nécessaire pour accompagner vos fêtes et moments d'exception»

Informations techniques

Cépages : Merlot et Cabernet Franc

Degré d'Alcool : 12%

Age moyen des vignes : 25 ans

Sol : Argilo-calcaire

Accompagnement : Apéritif, risotto, pizza, dessert

Température de service : 7-10°C

