

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans



BRUT

Cépages : 100 % Chardonnay

Dégustation :

Notre vin mousseux, à la belle robe jaune pâle aux reflets argentés.

À la dégustation vous découvrirez un pétillant aux délicates bulles naturelles, équilibré, frais et vif.

Cette cuvée est issue d'une fermentation traditionnelle et d'une refermentation de 15 jours en cuve close.

À déguster frais à une température de 10° à 12°.

Accords mets et vins :

De l'apéritif jusqu'au dessert, il accompagnera parfaitement vos repas de fêtes

