



Fiche Technique

Cuvée Bellevue



AOC :	Crémant de Bordeaux Brut (10g/L) Demi-Sec (30g/L)
Assemblage :	1/3 Sauvignon 2/3 Sémillon
Vinification :	Traditionnelle, finalisée chez un élaborateur
Rendement :	50 Hl/Ha
Conditionnement :	Bouteille de 75 cl Carton de 6 bouteilles



Commentaires :

Avec ses fines bulles et son caractère fruité, ce crémant convient aussi bien à l'apéritif qu'au dessert, ou encore sur des saveurs asiatiques.

Conseils :

*Servir à 6°. Peut se boire seul ou en cocktail.
A consommer de préférence dans les 2 ans.*