

CRÉMANT D'ALSACE

APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE CONTRÔLÉE

LE BOUILLON

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Blanc de Blancs

Le Crémant d'Alsace est le crémant le plus consommé en France et jouit d'une renommée internationale. Cette cuvée Blanc de Blancs, vinifiée selon la Méthode Traditionnelle, repose longuement sur lies : bulle fine et persistante, robe or pâle, nez de poire williams, d'agrumes et d'amande fraîche. Une bouche vive et généreuse, faite pour la table — huîtres, friture, œufs mayonnaise, volaille rôtie.

SERVIR ENTRE 6 ET 8 °C

Élaboré chez Frey Sohler AF · 67750 Scherwiller · Alsace · France

Distributeur : MARALUX S.à r.l. · contact@lebouillon.eu · www.lebouillon.eu

L 2026 · LE BOUILLON, marque déposée de Maralux S.à r.l.

12 % vol. 75 cl

Contient des sulfites

Product of France

