

CRÉMANT D'ALSACE

APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE CONTRÔLÉE

LE BOUILLON

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Crémant Rosé

Le Crémant d'Alsace est le crémant le plus consommé en France et jouit d'une renommée internationale. Ce Crémant Rosé est issu de 100 % Pinot Noir. Un palais subtil et délicat, des bulles fines et régulières, une robe saumonée, brillante et lumineuse : un vin de fête et de gastronomie, pour les petits comme les grands moments.

À partager sans façon — charcuterie, poisson grillé, fruits rouges, baba au rhum.

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

