

Crémant de Die Brut Méthode Traditionnelle

Région	Vallée du Rhône / Ardèche
Appellation	Crémant de Die
Producteur	Monge Granon
Contenance	75cl
Cépages	Clairette blanche 75 %, aligoté 20 %, muscat à petits grains 5 %
Temp. de service	5 à 8°
Durée de garde	2 ans
Accords avec familles de plats	
APERITIF	
FRUITS DE MER	
MOUTON/AGNEAU	

Commentaire de dégustation

A déguster frappé en apéritif, nature ou en kir, ce vin peut également accompagner tout un repas (poissons et viandes blanches).

