

OLIVIER CAZENAVE

BEL ALLURE

CRÉMANT DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

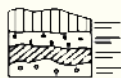
NM



Bordeaux Sélection UK



100% Blanc de Noir - Merlot - 12% alcool



Sols argilo-calcaires / Vignes de 30 ans.



Vendanges manuelles / Pressurage direct /
Vinification à basse température.
Elevage : En cuve 24 mois sur lattes.



Belle robe légère aux reflets or pâle.
Bulles fines et persistantes dans le verre.
Arômes d'abricot et de pêches avec quelques notes
de petits fruits rouges.
Bouche ample et fraîche, soutenue par un bon
volume et une effervescence élégante.



Conseil : Servir entre 15 et 18°C
Garde conseillée : A minima 10 ans.