



2016 Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Note de dégustation:

Jaune tendre. Nez délicat d'abricot et d'agrumes. En bouche, ce vin mousseux de grande qualité allie la puissance et l'intensité du Pinot Blanc et du Pinot Noir pressé en blanc à la vivacité et la fougue du Riesling. Tout cela associé à une maturation sur lies de 21 mois (l'exigence minimale est de 9 mois) produit un Sekt de première classe, à l'effervescence fine et harmonieuse, sur une finale veloutée et un fruité vivifiant.

Accompagne idéale:

Très apprécié à l'apéro, seul ou avec des amuse-bouches et des canapés, il accompagnera aussi délicieusement les desserts aux fruits.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Rheingau
Producteur:	Schloss Vaux
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	48% Weissburgunder, 31% Riesling, 12.4% Spätburgunder (Pinot Noir), 5.3% Chardonnay, 3.3% St. Laurent
Référence:	1821416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	48% Weissburgunder, 31% Riesling, 12.4% Spätburgunder (Pinot Noir), 5.3% Chardonnay, 3.3% St. Laurent
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés