VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Lunae 33

vin de france - 2024 - **EFFERVESCENT BRUT**

PRÉSENTATION

Lorsque la chaleur de la journée s'estompe et que l'horizon avale les derniers rayons dorés du soleil, un verre de Lunae 33 trouve sa place sur la terrasse. Chaque gorgée évoque l'héritage de cépages méticuleusement sélectionnés. Dans un silence apaisant, les reflets argentés de la lune naissante se reflètent sur l'estuaire de la Gironde. C'est alors que le caractère distinct de chaque variété de Lunae 33 se révèle, offrant une harmonie qui complète parfaitement la magnifique aura de ce paysage captivant.

LE VIN

CÉPAGES: Cabernet sauvignon 41%, Cabernet franc 36%, Merlot 21%, Malbec 2%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Belle robe pâle aux reflets dorés, légèrement trouble, signe d'une effervescence fine et délicate.
Arômes subtils de fruits blancs et d'agrumes, accompagnés de légères notes florales et de fruits rouges frais.
Attaque vive et rafraîchissante, avec une mousse fine. Les saveurs de poire et de framboise se mêlent à une belle acidité, offrant une finale élégante et pétillante.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 12-13°
ACCORDS GOURMANDS: Tartare de saumon aux agrumes, Plateau de fruits de mer ou Salade de chèvre chaud avec noix et miel.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.