

DOMAINE des deux MOULINS



Découverte sensorielle

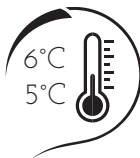
La robe offre une radieuse couleur jaune très limpide, les fines bulles virevoltent. Le nez est vif et présente un beau fruité méditerranéen et exotique. La finesse des bulles s'apprécie en bouche avec une belle rondeur et une finale pleine de fraîcheur.

Crémant de Loire



Cépages

*Chardonnay
Chenin*



Température de service

Entre 5 et 6°C.

Il est recommandé de descendre la température du vin progressivement au réfrigérateur et finir dans unseau glacé.



Accords mets et vin

Autour d'une structure fine et délicate, ce vin possède une grande fraîcheur juvénile à dominante de fleurs et d'agrumes confortée et excitée par une bulle très fine, idéal en apéritif pour ouvrir l'appétit des convives, ses caractères permettront de s'associer à :

- *des coquillages crus ou cuits (palourdes, huîtres)*
- *des poissons fumés ou grillés*
- *de nombreuses pâtisseries et glaces*

