

Baron de Beaufort Mousseux



Prix: 6,95 €

Catégories: [Tous nos vins](#), [Vins Apéritifs et Desserts](#), [Vins de Moselle](#)

Mots-clés: [Méthode de la cuve close](#), [mousseux](#), [vin d'apéritif](#), [vin effervescent](#)

Page: <http://www.avs-sa.be/produit/baron-de-beaufort/>

En résumé

Apéritif à petit prix.

Le Baron de Beaufort est un vin effervescent luxembourgeois, dont la prise de mousse se réalise en cuve close.

Son faible degré d'alcool (8,5°) en fait un apéritif idéal pour les vins d'honneur ; sec et léger il fait merveille additionné d'une liqueur fruitée.

Description

Apéritif :

Idéal en apéritif léger sec ou avec une liqueur de fruit ; la classique liqueur de cassis utilisée pour le kir, plus local la liqueur de fleurs de sureau, la liqueur de pêches de vigne, plus moderne l'Apérol, avec une lichette de Floc de Gascogne blanc ou rosé...

avec un plat :

carpaccio de saumon, fromage de chèvre, huîtres, poisson avec citron ou sauce moutarde

Attributs

- Pays: Luxembourg
- Région viticole :: Luxembourg
- Nom du domaine :: Vinsmoselle
- Type & couleur :: Les bulles, Vin effervescent
- Catégorie: Mousseux, Vin effervescent
- Appellation :: Baron de Beaufort
- Oeil :: Blanc presque incolore
- Nez :: Légèrement fruité
- Bouche :: Légèrement fruité, sec et nerveux, fines bulles pétillantes en bouche, très désaltérant.
- Degré en alcool :: 8.5°
- Servir à température :: 8°
- Garde :: A boire rapidement
- Type de vinification :: Mousseux élaboré en CUVE CLOSE avec une bonne et longue fermentation en cuve inox, garantissant la finesse des bulles. Ajout de liqueur de tirage adapté pour arriver à fermentation jusque 8°5
- Elevage :: Cuve