

Baron de Beaufort Mousseux Domaines Vinsmoselle Luxembourg



Prix: 7,65 €

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:

<https://www.avs-sa.be/produit/baron-de-beaufort-mousseux-domaines-vinsmoselle-luxembourg/>

En résumé

Apéritif léger et désaltérant !

Le Baron de Beaufort est un vin effervescent luxembourgeois, son faible degré d'alcool (8,5°) en fait un apéritif idéal pour les vins d'honneur ; sec, vif et léger il fait merveille additionné d'une liqueur fruitée.

Description

Rien de meilleur que de bonnes bulles légères pour ouvrir l'appétit ! A l'apéritif :

Idéal en apéritif : sec ou avec une liqueur de fruit, soit la classique liqueur de cassis utilisée pour le kir, ou plus artisanal : la liqueur de fleurs de sureau, la liqueur de

pêches de vigne, plus moderne avec l'Apérol, plus original une lichette de Floc de Gascogne blanc ou rosé...

Avec une entrée :

Gougères au fromage, carpaccio de saumon, huîtres et coquillages, ...

avec un plat :

les poissons blancs avec citron ou sauce moutarde, la quiche au Munster, la quiche au Roquefort, galettes bretonnes salées, ...

Attributs

- Pays: Luxembourg
- Région viticole: Luxembourg
- Nom du domaine: Domaines Vinsmoselle Cave Coopérative
- Type & couleur: Les bulles, Vin effervescent
- Catégorie: Mousseux, Vin effervescent
- Appellation: Baron de Beaufort
- Œil: 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

Galerie photos

