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, guarantissant la finesse des bulles. Ajout de liqueur de tirage adapté pour arriver à fermentation jusque 8°5

- Elevage: Cuve

Galerie photos

