



La Symphonie des Bulles

Les Crémants du Luxembourg

Le "Crémant de Luxembourg" est un grand vin effervescent qui se distingue des mousseux classiques par des critères spécifiques, notamment le caractère sain et la parfaite maturité des raisins, transportés sans être écrasés. Mais ce sont sa "prise de mousse" en bouteille lors de la seconde fermentation alcoolique et son élevage sur lie d'au minimum un an, caractéristiques de la "Méthode traditionnelle", qui lui confèrent sa noblesse et son élégance incomparables. Le crémant convient parfaitement dès l'apéritif, où ses bulles légères amorceront l'appétit, et se mêlent harmonieusement aux subtiles saveurs des amuse-bouches. Hors-d'oeuvres, entrées froides ou chaudes, poissons grillés ou pochés, viandes blanches, rouges ou rosées trouveront le "Crémant de Luxembourg" à même de s'unir à chaque caractéristique de leurs saveurs propres. La robe est claire, or pâle. La mousse est fine et délicate. Les bulles sont persistantes et raffinées.

75 cl

Le Crémant du Domaine Mathis Bastian Remich ,Brut (12)	32,80.-
Le Crémant Schlink Machtum Méthode Traditionnelle ,Brut (12)	29,20.-
Le Crémant « Symphonie en Bulles » de la Cave Schlink 2012 ,Brut (12)	34,30.-
Le Crémant « Spirit of Schengen » Poll Fabaire Brut des Dom. Vinsmoselle (12)	30,60.-
Le Crémant « Steel » ,Brut Domaine Mathes Wormeldange (12)	37,20.-
Le Crémant Cep d'or Riesling Brut (12)	31,50.-
Le Rosé Mousseux du Domaine Schramm et Fils (12)	27,30.-
La Cuvée Jean Schlink Demi-sec (12)	28,90.-

Le Crémant de Provence

« Cuvée Claire » 2011 Méthode champenoise du Château Les Crostes (12)	33,40
---	-------

Les Champagnes

Champagne Pommery Brut Royal (12)	75,30.-
Champagne de Burigny (12)	49,70.-

(12) peut contenir des traces de sulfites

