XAVIER
MILHADE
WINES

91
POINTS
Decanter

CRÉMANT
De Bordeaux

FRAÎCHEUR • FINESSE • PLAISIR

Un Crémant de Bordeaux élégant et rafraîchissant, élaboré pour le plaisir et le partage.

- BULLES FINES ET ÉLÉGANTES
- ÉLABORÉ SUR LA FRAÎCHEUR
- RAPPORT QUALITÉ-PRIX EXCEPTIONNEL

Servir frais

XAVIER
MILHADE
WINES

Dans notre famille, nous dégustons, partageons, célébrons depuis toujours. Notre Crémant de Bordeaux perpétue cette tradition familiale : une bulle fine à savourer ensemble, pour chaque moment.

> Une recherche précise sur l'assemblage, le dosage et l'acidité, pour une cuvée digeste, fraîche et équilibrée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ASSEMBLAGE	VIEILLISSEMENT	DOSAGE	DEGRÉ	MÉTHODE
85% Sémillon 10% Merlot 5% Cabernet Franc	15 mois sur lies	Brut - 6 g/L (moyenne basse)	11,5% VOL (modéré)	Traditionnelle

PROFIL AROMATIQUE

Pomme verte, agrumes,
fleurs blanches.
Élégant et rafraîchissant,
aux bulles fines.

POURQUOI LE CHOISIR ?

- Savoir-faire familial
- Rapport qualité-prix exceptionnel
- Polyvalent (apéritif, gastronomie, événements)
- Idéal pour les cadeaux d'entreprise
- Une boisson raffinée et prestigieuse

MOMENTS DE DÉGUSTATION

- Idéal à l'apéritif ou pour toutes les occasions
- Cocktails
- Fruits de mer, poissons, cuisine légère
- Servir bien frais pour révéler toute sa finesse

CIBLES PRIVILÉGIÉES

- Cavistes
- Restaurants
- Bars
- Épiceries fines
- Événements familiaux, culturels
- Réceptions
- Comités d'entreprise

www.xavier-milhade-wines.com