



VINS D'ALSACE



Crémant Blanc Vintage Brut

AOC Crémant d'Alsace, Alsace, France

Un Crémant haut de gamme avec une belle finesse

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Ce crémant millésimé est élaboré selon la méthode traditionnelle. Chaque année, nous débutons par un pressurage long et délicat des baies entières. La première fermentation alcoolique se déroule lentement en cuves inox. Une fermentation malolactique suit cette dernière. La prise de mousse se fait en bouteille et l'élevage se termine par 24 mois sur lattes.

CÉPAGES

Pinot blanc 50%, Chardonnay 25%, Pinot Noir 25%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 8 g/l

pH: 3.2

Acidité tartrique: 6 g/l

SERVICE

A conserver couché entre 10 à 15°. Le crémant doit être servi frappé, entre 5 et 7°, de préférence dans des flûtes.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Les notes de pomme rouge au nez sont soutenues par une pointe de pamplemousse. La bouche présente ces mêmes saveurs avec une éclatante fraîcheur grâce aux fines bulles. C'est vif, acidulé, fruité avec une finale délicate. Partenaire idéal de vos fêtes et apéritifs.

