



VINS D'ALSACE

Crémant Rosé Vintage Brut

Crémant d'Alsace Rosé Brut,

Mettez de la couleur à vos bulles de fête !

TERROIR

Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Issu à 100% de Pinot Noir, ce crémant est élaboré selon la méthode traditionnelle. Tout débute par une courte macération suivi d'un pressurage délicat. 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.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

12.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 8.5 g/l

pH: 3.4

Acidité tartrique: 5.5 g/l

SERVICE

Peut se garder 3 ans. A conserver couché entre 10 à 15°. Le crémant doit être servi frappé, entre 5 et 7°, de préférence dans des flûtes.

DÉGUSTATION

Attaque ronde et notes beurrées. Arômes de framboises fraîches et de cassis. Partenaire idéal de vos fêtes et apéritifs.

