



CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS

Température de service : **7 à 9°C**

Degré d'alcool : **12% Alc.**

Potentiel de garde : **À boire dès à présent**

Dosage : **6g/L environ**

Sucrosité : ———— EXTRA-BRUT BRUT DEMI-SEC DOUX ————

Appellation : **AOC Crémant d'Alsace**

IDENTITÉ

Ce Crémant est produit à partir d'un assemblage de Pinot Blanc, Pinot Auxerrois et Pinot Gris. Les raisins sont récoltés à la main avant maturité complète pour conserver au vin une acidité et une certaine fraîcheur. Les raisins sont pressurés entiers. Le vieillissement minimum sur lattes est de 12 mois, mais ici nous le portons à 18 mois afin d'offrir une élégante complexité aromatique.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec un joli cordon de fines bulles.

Nez ouvert, sur des notes de fleurs blanches, de brioche et de d'agrumes confits.

Bouche équilibrée : le vin, justement dosé, est naturellement rond grâce à un long élevage sur lattes. L'ensemble, très élégant, laisse une impression délicatement désaltérante.

ACCORDS METS-VIN

Apéritif de choix, il accompagnera également votre repas : poissons à chair grasse, sushis, Saint-Jacques, etc. Il sublimerait aussi vos desserts.



la magie des terroirs