



CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ

Température de service : **7 à 9°C**

Degré d'alcool : **12% Alc.**

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

Dosage : **8g/L environ**

Sucrosité : 

Appellation : **AOC Crémant d'Alsace**

IDENTITÉ

Ce Crémant est produit à partir d'un assemblage de Pinot Blanc, Pinot Auxerrois
Ce Crémant est produit exclusivement à partir de Pinot Noir. Les raisins sont récoltés à la main avant d'atteindre leur pleine maturité et d'ainsi conférer au vin une certaine acidité et fraîcheur. Les raisins sont pressés entièrement. Le temps d'élevage sur lattes pour cette cuvée est de 12 mois minimum, mais ici nous le portons à 15 mois afin d'offrir une expression des plus gourmande.

DÉGUSTATION

Fines bulles délicates qui habillent la robe rose saumonée de ce Crémant.

Nez de framboises et de cassis, rehaussé par des notes florales.

La bouche est franche et très agréable, ses bulles soulignent les arômes de fruits et apportent de la fraîcheur. Il offre de belles notes fruitées développées par le Pinot Noir, ce Crémant bénéficie d'une belle rondeur.

ACCORDS METS-VIN

Apéritif raffiné, il est aussi un partenaire gastronomique tout au long du repas. A déguster également avec des desserts tels qu'une mousse au chocolat noir ou un gâteau aux fraises.



la magie des terroirs