# 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 :* ***6 g/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

La robe est d'un joli jaune pâle et s'orne de bulles vives et très fines.

Le nez est ouvert, sur les fleurs blanches, la brioche, les agrumes confits.

La bouche présente un très bel équilibre : le vin, peu dosé, est naturellement rond grâce à une garde sur lattes prolongée. La bouche est bien fraîche, tendue. L'ensemble, très élégant, laisse une impression délicatement désaltérante.

### ACCORDS METS-VIN

Ce Crémant sera très bon à l'apéritif, par exemple avec de la truite fumée ou des petits canapés. Il pourra également accompagner un repas, notamment les poissons gras, les sushis, les coquilles Saint-Jacques, etc. Il se mariera également très bien avec vos desserts.