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 : ***8 g/L environ***

Sucrosité : EXTRA-BRUT BRUT DEMI-SEC DOUX

Appellation : ***AOC Crémant d'Alsace***

IDENTITÉ

Ce Crémant est produit exclusivement à partir de Pinot Noir. 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 15 mois afin d'offrir une expression des plus gourmande.

DÉGUSTATION

Ce Crémant est d'une élégante teinte rose intense aux reflets argentés.

Il dévoile un nez gourmand de fraise et de framboise accompagné du croquant de la groseille et du cassis.

La bouche ample, fraîche et finement effervescente saura vous accompagner lors des plus belles occasions.

ACCORDS METS-VIN

Ce Crémant se marie parfaitement avec les tartes aux fruits, les apéritifs et les desserts acidulés.