

FICHE TECHNIQUE

CREMANT D'ALSACE CLASSIQUE



Cépage : 50% Pinot Auxerrois 50% Riesling

Appellation : AOP Crémant d'Alsace

Terroir : Alluvions

Description organoleptique : Ce crémant possède une robe or pâle, les bulles sont fines. Son nez est d'une grande fraîcheur avec des arômes de fruits blancs (de poires, de pommes), et d'abricots.

On retrouve en bouche la fraîcheur fruitée perçue au nez, tout en percevant le volume du vin et sa délicate effervescence.

Accords mets/vins : un apéritif festif et raffiné, un vin de cocktail ou de réception idéal.

Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long de repas : entrées froides ou chaudes, produits de la mer, viandes Blanches, les fromages à croûtes fleuries (Brie, Camembert) et bien sûr les desserts.

Garde : 2 à 3 ans après dégorgement.

Travail technique et vinification : Cuvée d'assemblage issue d'une double fermentation (deuxième fermentation en bouteilles) selon la méthode traditionnelle, et élevé sur latte pendant 3 ans.

- Titre alcoolémique vol. : 12.5 %
- Conditionnement : bouteille crémant 75cl bouchée liège

