

FICHE TECHNIQUE

CREMANT D'ALSACE MILLESIME 2005



Cépage : 50% Pinot Blanc 50% Chardonnay

Appellation : AOP Crémant d'Alsace

Terroir : Alluvions

Description organoleptique : La robe est jaune dorée. Au nez on distingue des arômes de fruits à noyau comme la pêche, mais aussi de vanille et de toast grillé, et une note briochée. En bouche c'est un vin structuré par une acidité droite et linéaire, des bulles fines et vives et du gras. Il reste en fin de bouche une fraîcheur mentholée.

Accords mets et vin : un apéritif raffiné et 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 6 ans.

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

