

CREMANT D'ALSACE ROSE



Cépage : Pinot Noir

Appellation : AOP Crémant d'Alsace

Terroir : Alluvions

Description organoleptique : Sa robe est rosée avec des reflets saumonés. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais comme la fraise et la cerise.

En bouche l'équilibre se fait parfaitement grâce à la finesse de ses bulles et sa légère rondeur.

On retrouve en bouche les notes de petits fruits rouges.

Accords mets et vin : Apéritifs, desserts chocolatés et fruités (mousses de fruits rouges, forêts noires, sorbets glacés...)

Garde : 2 à 3 an après dégorgement

Travail technique et vinification : Cuvée issue d'un vin de base Pinot Noir rosé (par macération), d'une double fermentation (deuxième fermentation en bouteilles) selon la méthode traditionnelle, et élevé sur latte pendant 3 ans.

- Titre alcool Vol. : 12.5 %
- Conditionnement : Bouteille crémant verre blanc, bouchée liège

