

CRÉMANT D'ALSACE

« ROSÉ »

BRUT



EN QUELQUES MOTS : Ce crémant produit à partir de raisins de Pinot Noir met en avant la finesse et l'élégance de ce cépage à produire de joli crémant subtil, élégant avec du corps.

L'élevage sur lattes assez long relève la finesse des bulles alliée au gras du cépage.

APPELLATION : A.O.C. Crémant d'Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

COULEUR/TYPE : Vin effervescent BRUT

DOSAGE : 6g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,3g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,0% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 15 ans

GARDE : 3 à 5 ans

TERROIR : Melting pot de terroirs à prédominance de sols alluvionnaires du Rhin.

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique lent, fermentation de plusieurs semaines, élevage sur lattes de 18 mois minimum.

DÉGUSTATION : Ce vin présente des bulles fines et soyeuse avec des notes de fruits rouges, de grillés, de fleurs blanches. La bouche est vineuse, élégante, avec du gras et une belle persistance liée à l'acidité fine de ce crémant.

ACCORDS : Apéritifs, plats à base de saumon, desserts aux fruits rouges, ...

