

## CRÉMANT D'ALSACE

AOC Crémant d'Alsace

### Accords mets-vin :

Apéritif  
Fruits de mer, langouste, homard  
Saumon fumé, tapas  
Dessert  
Réception et vin de convivialité

### Dégustation :

Cette cuvée 100% pinot noir a une belle robe saumonée. Au nez l'expression de fruit rouge est franche et le palais est conforme. L'effervescence agréable rafraîchit la bouche. Savoureux, légèrement arrondi, sa bulle est fine et très élégante.

### Commentaire :

C'est un vin effervescent d'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976. La récolte est obligatoirement manuelle. Pour obtenir les bulles, le vin nécessite une fermentation lente en bouteilles pour assurer la finesse de la mousse. Il sera élevé encore au minimum 12 mois avant d'être dégorgé et bouché avec du liège.

**Température de service :** 5 à 7° C.

**Conservation :** 2 à 3 ans.

### Données techniques :

Sol limono-sableux  
Cépage Pinot Noir  
Vendange manuelle et pressurage des raisins entiers  
Deuxième fermentation en bouteille.  
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.  
Classé **Haute Valeur Environnementale**  
12.5 % vol, 9.5 g/l S.R et 6.3 g/l A.T, 5.2 bars

