

CRÉMANT D'ALSACE

AOC Crémant d'Alsace

Accords mets-vin :

Apéritif
Fruits de mer, sole grillée
Jambon braisé, choucroute
Dessert
Choucroute de poisson, kaviar, sushis
Réception et vin de convivialité

Dégustation :

Issu de l'assemblage harmonieux des cépages pinot et riesling, ce crémant d'Alsace est légèrement fruité aux notes de fleurs blanches et de pêche. De grande finesse il est tonique et rafraîchissant. La bulle est fine et très élégante.

Commentaire :

C'est un vin effervescent classé en 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
Assemblage harmonieux de pinot et riesling
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, 7 g/l S.R et 6.8 g/l A.T, 5.2 bars

