

Sec



Crémant

Grande Cuvée

APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux situé sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé : cela offre une incroyable diversité de terroirs. Ce Crémant est élaboré dans le plus pur respect d'une méthode exceptionnelle avec un élevage d'un minimum de 72 mois sur lattes.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Robe d'un beau jaune pâle. Le nez est complexe aux parfums de fleurs blanches, de fruits rouges et de notes grillées. Ses bulles sont crémeuses et se fondent dans une mousse fine qui lui confère un côté soyeux en bouche. Ce Crémant est fin, équilibré avec une fin très longue en bouche.

Assemblage de Pinot Noir et Chardonnay (sec).

Ce Crémant d'exception accompagnera vos moments les plus privilégiés. Caviar, toasts, ou poissons, il ravira vos repas de fête. A déguster également avec des desserts glacés ou aux fruits.

Un Crémant de grande garde qui évoluera vers des notes toastées. Il s'apprécie aussi jeune pour sa vigueur et ses arômes floraux.

Servir frappé entre 6 et 8°C.

Critères techniques :

Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 6 g/L

Acidité totale : 5.30 g/L (H2SO4)

