



"Egérie" Brut Chardonnay A.O.C. Crémant d'Alsace

RÉCOMPENSE



VINIFICATION

Sa création a bénéficié du plus grand soin. Il illustre la volonté d'exprimer toutes les qualités d'un cépage unique pour offrir un grand vin de plaisir. En témoignage 24 mois d'élevage pour en révéler toutes les nuances et les trésors de saveur. Avant cela, les vendanges manuelles, pour apporter les raisins entiers au pressoir, ne sont que l'une des règles très strictes qui président à la récolte et l'élaboration de ce Crémant.

DÉGUSTATION

ROBE: or pâle avec une note argentée, bulle régulière et fine.
NEZ: croquant pomme verte, floral blanc, amande, bâton de réglisse.
BOUCHE: aromatique, fruits frais et fines herbes, un ensemble équilibré, acidulé et gai.

ACCORDS GOURMANDS

Il est idéal à l'apéritif, lors de cocktails, ou tout instant de convivialité. Il convient très bien aux poissons et crustacés notamment avec des sushis, verrines de poisson, Saint-Jacques, sole grillée au citron, desserts à base de fruits frais.

CÉPAGE
100% CHARDONNAY

DEGRÉ D'ALCOOL
12% alc./vol.

TERROIR
Calcaire et argilo-calcaire

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
8 à 10°C

CONSERVATION
Prêt à boire mais peut se conserver
2 à 3 ans