



Crémant Brut Blanc de Blancs A.O.C. Crémant d'Alsace

RÉCOMPENSE



Wine Enthusiast Magazine
90 points

VINIFICATION

La pression du Crémant est de 5 à 6 atmosphères. On lui ajoute, avant la seconde fermentation, 23 grs de sucre par litre.

La deuxième fermentation dure six à huit semaines à une température de cave de 12° à 13°C au plus. La transformation en sucre augmente encore le degré alcoolique d'environ 1,5 %.

DÉGUSTATION

ROBE : bulle légère, robe dorée claire à nuance argentée, transparente et lumineuse.

NEZ: fin, pomme, poire, coing, fines herbes, une touche d'estragon, légèrement épicé cannelle et safran.

BOUCHE: fraîche et souple, fine et agrumée, persistante sur le fruit et l'amande.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal pour l'apéritif accompagné de fruits secs, à table avec des rillettes de saumon, crevettes, carpaccio de daurade au basilic, sushis, taboulé, terrine de légumes, sole grillée au citron. Il s'harmonisera parfaitement avec un chèvre frais. Il se déguste également au dessert avec un vacherin, cheesecake.

CÉPAGE

PINOT BLANC, AUXERROIS.

DEGRÉ D'ALCOOL

alc 12% vol.

TERROIR

Calcaire et argile-calcaire.

VENDANGE

Manuelle.

SERVICE

8 à 10°C

CONSERVATION

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