



Crémant Brut Rosé A.O.C. Crémant d'Alsace

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: brillante, rose délicatement saumonée, bulle régulière, fine et abondante, cordon persistant.

NEZ: baies rouges et noires, fraise des bois, groseille, thym frais, une pointe grillée et briochée, estragon.

BOUCHE: fraîche jusqu'en finale et harmonieuse, on y retrouve les arômes du nez et les herbes aromatiques (estragon, sauge).

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif raffiné et vin de cocktail ou de réception.

Il peut par sa fraîcheur et sa finesse accompagner des entrées (terrines de lapin, jambon de pays) aux produits de la mer, des viandes blanches (poulet à l'estragon) aux gibiers, et même les desserts (soupe de fraises au poivre et à la menthe).

CÉPAGE

100% PINOT NOIR

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