



Crémant "Elégance" Cuvée Prestige A.O.C. Crémant d'Alsace

RÉCOMPENSE



WINE ENTHUSIAST MAGAZINE
2017 : 90 POINTS
2016 : 90 POINTS

VINIFICATION

Sa création a bénéficié de la plus grande attention des experts maîtres dans "L'Art de la Cuvée". Il est le fruit de l'assemblage harmonieux de 3 cépages sélectionnés pour leur qualité exceptionnelle : Pinot blanc, Chardonnay et Auxerrois. Une lente maturation de plus de 24 mois lui a donné une richesse d'une rare complexité.

DÉGUSTATION

ROBE : dorée pâle brillante au disque argenté, bulles fines et régulières, cordon persistant.

NEZ : délicat de fruits secs amande et noisette grillées, une note beurrée, puis agrumée pamplemousse, briochée et des fleurs blanches.

BOUCHE : à la fois élégante et dotée d'une belle matière qui lui confère une certaine profondeur, dominée par des notes toastées-briochées, avec un équilibre remarquable jusqu'à une finale persistante agrumée.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif raffiné et vin de cocktail ou de réception.

Un Crémant de gastronomie, riche et complexe, apéritif de charme et qui fera des alliances harmonieuses avec Saint-Jacques à la crème, langouste grillée, poulet au citron, sauté de veau forestière. Côté fromage : camembert, Saint-Félicien ou encore coté dessert des tartes aux fruits jaunes, blancs ou amandine.

CÉPAGE

PINOT BLANC, AUXERROIS & CHARDONNAY.

DEGRÉ D'ALCOOL

12% alc./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