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

AWARDS

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE
2017 : 90 POINTS
2016 : 90 POINTS

WINEMAKING

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.

TASTING NOTES

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.

FOOD PAIRING

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. Coté fromage : camembert, Saint- Félicien ou encore coté dessert des tartes aux fruits jaunes, blancs ou amandine.

GRAPE VARIETIES

PINOT BLANC, AUXERROIS & CHARDONNAY.

ALCOHOL

alc 12% vol.

TERROIR

Calcaire et argile-calcaire.

HARVESTING

Manuelle.

SERVING TEMPERATURE

8 à 10°C

AGEING POTENTIAL

Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans