



Crémant Extra Brut Rosé "Zéro Dosage" A.O.C. Crémant d'Alsace

VINIFICATION

Le raisin destiné aux crémants est récolté précocement afin d'assurer la fraîcheur et l'élégance du vin de base. Il est ensuite pressuré en grappe entières afin de limiter les triturations et seuls les jus obtenus à basse pression sont conservés.

La première fermentation alcoolique se déroule en cuves thermo-régulées.

Les meilleurs vins de base, aptes à cette cuvée extra brut, sont ensuite assemblés et mis en bouteilles avec des levures et une liqueur de tirage. La

seconde fermentation qui assure la prise de mousse se déroule ensuite lentement dans les chais. Les vins reposeront ensuite sur lies pendant au

moins 18 mois durant lesquels ils gagneront en volume et complexité.

Les bouteilles sont ensuite remuées et dégorgées selon la méthode traditionnelle. Les vins ne reçoivent pas de liqueur de dégorgement, afin de

conserver le caractère sec et vif du vin de base, caractéristique des « zéro dosage

DÉGUSTATION

Au premier coup d'oeil ce vin présente une belle couleur rose saumon assez pâle soulignée par un chapelet de fines bulles.

Le nez est délicat et offre de délicieuses notes de framboise et de cerise rouge, complétées par une pointe fraîche de pomelo.

En bouche, les bulles enveloppent le palais et révèlent un vin avec beaucoup de volume où ses arômes fruités et frais s'épanouissent.

La finale est caractérisée par sa longueur et sa pureté.

ACCORDS GOURMANDS

Le Crémant de la Cave des Vignerons de Pfaffenheim reste avant tout un vin de fête, dégusté à tout moment de la journée. Il est présent de l'apéritif au dessert.

Il se marie parfaitement avec du saumon fumé, la cuisine asiatique.

Nous le recommandons avec les poissons crus ou grillés, mais également avec les viandes blanches.

CÉPAGE

Pinot Noir

DEGRÉ D'ALCOOL

12°alc./vol.

TERROIR

Calcaire et argilo-calcaire

VENDANGE

Manuelle

SERVICE

Entre 7 et 8°C.

CONSERVATION

Idéal dès aujourd'hui,
Conservation entre deux et cinq ans

