



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

VINIFICATION

Dégorgement avec son propre vin. Sans ajout de liqueur d'expédition.

DÉGUSTATION

Ce vin à la belle robe or pâle présente une bulle fine et régulière. Le nez est élégant et complexe. Il offre un éventail d'arômes, en commençant par des notes florales d'aubépine et d'acacia, soulignées par une pointe fraîche de verveine. Nous y découvrons également de la poire délicate qui complète cette palette florale et fruitée. En bouche, les fines bulles font scintiller le palais. Le corps est finement ciselé. Nous y retrouvons les notes fraîches et florales du nez qui se développent dans une très longue finale.

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.

www.dopff-irion.com