

Crémants d'Alsace : *Issus d'une vinification dictée par des méthodes champenoises ancestrales. Blancs ou Rosés, ils sont prédisposés pour tous les moments festifs et pétillants! AOP Crémant d'Alsace*

Crémant Brut Rosé

Appellation : AOP Crémant d'Alsace

Type de vin : rosé, méthode traditionnelle

Cépages : Pinot Noir

Vendange manuelle, parcelles de coteaux, plein sud

24 mois de lattes, dégorgé le 16 Février 2017.

Garde encore 2 à 3 ans

Dégustation :

Température idéale de service : 6/8°C

Nez : expressif, fruité, aux notes de petits fruits rouges

Bouche : attaque fraîche et fruitée à la fois, équilibré et harmonieux

Alcool ; 12% Sucres ; 0,8g/Lt

Accords mets/vins:

D'une belle finesse, c'est le vin des beaux moments par excellence, fruité et élégant, pour les apéritifs, les mets épicés et fins, les desserts aux fruits, les chocolats aux épices.

