



Crémant d'Alsace Blanc Brut AOC Crémant d'Alsace

Dégustation

Ce crémant a de fines bulles qui libèrent des arômes de fruits blancs (pommes, poires) et des notes minérales. En bouche on y retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez, l'acidité est subtile et bien fondue. Le fruité est élégant, arômes de fruits mûrs avec une certaine souplesse en finale. C'est un crémant désaltérant, structuré et d'une belle longueur.

Aspect technique

Cépage : Auxerrois (80 %) et Pinot blanc (20 %)

Alcool : 13,00 %

Terroir : Sol argilo-gréseux

Exposition : Est

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec régulation de températures. La prise de mousse s'effectue en bouteilles, selon la méthode traditionnelle. Une lente période de vieillissement sur lattes confère au Crémant des arômes d'une extrême finesse.

Culture : Certifié HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

Accompagnement

Il s'accommode parfaitement à l'apéritif, avec des coquillages, crustacés, poissons crus ou grillés, volailles et viandes blanches ainsi que certains fromages.

Température de dégustation 5 à 7 °C.

Récompenses, guides et médailles

GUIDE DES VINS "DUSSERT-GERBER 2022"

Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr