



Crémant Rosé Brut AOC Crémant d'Alsace

Dégustation

C'est un vin rosé avec de fines bulles qui dévoilent des notes de petits fruits rouges. La bouche fraîche et harmonieuse, s'affirme sur les arômes fruités.

Aspect technique

Cépage : Pinot noir

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 est parfait dès l'apéritif, avec des poissons et fruits de mer, rôtis de volaille, de veau ou de porc et en fin de repas avec un dessert.

Température de dégustation 5 à 7 °C.

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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