



Excellence Brut A.O.C. Crémant d'Alsace TOP 10 DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE 2017

❖ Récompense



- ❖ Degré d'alcool 12 % alc./vol.
- ❖ Cépage Pinot Blanc, Chardonnay, Auxerrois
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Sa création a bénéficié de la plus grande attention des experts maîtres dans "L'Art de la Cuvée". Il est le fruit de l'assemblage harmonieux de 3 cépages sélectionnés pour leur qualité exceptionnelle : Pinot blanc, Chardonnay et Auxerrois. Une lente maturation de plus de 24 mois lui a donné une richesse d'une rare complexité.

❖ Dégustation

Robe dorée pâle brillante au disque argenté, bulles fines et régulières, cordon persistant. Nez délicat de fruits secs amande et noisette grillées, une note beurrée, puis agrumée pamplemousse, briochée et des fleurs blanches. Bouche à la fois élégante et dotée d'une belle matière qui lui confère une certaine profondeur, dominée par des notes toastées-briochées, avec un équilibre remarquable jusqu'à une finale persistante agrumée.

❖ Accords Gourmands

Un Crémant de gastronomie, riche et complexe, apéritif de charme et qui fera des alliances harmonieuses avec Saint-Jacques à la crème, langouste grillée, poulet au citron, sauté de veau forestière ; côté fromages : valençay, camembert, Saint-Félicien, rocamadour... ; côté dessert : des tartes aux fruits jaunes ou blancs ou amandine.



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE

Excellence Brut A.O.C. Crémant d'Alsace
TOP 10 DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU
MONDE 2017

❖ Service 10 et 12°

❖ Conservation

Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans



CONTIENT DES SULFITES

www.pfaffenheim.com