



Crémant Brut Rosé A.O.C. Crémant d'Alsace

❖ Récompense



❖ Degré d'alcool alc 12,5% vol.

❖ Cépage Pinot noir

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire

❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

La pression du Crémant est de 5 à 6 atmosphères. On lui ajoute, avant la seconde fermentation, 23 grs de sucre par litre.

La deuxième fermentation dure six à huit semaines à une température de cave de 12° à 13°C au plus. La transformation en sucre augmente encore le degré alcoolique d'environ 1,5 %.

❖ Dégustation

Une belle couleur rose saumon avec une mousse fine et légère.

Le nez délicat présente des arômes subtils de framboise et cerise. Une très belle harmonie au palais. Il persistance longuement en fin de bouche.

❖ Accords Gourmands

Le Crémant rosé est idéal à l'apéritif. Il accompagnera toutefois parfaitement des sushis, un poisson grillé, un saumon fumé, mais aussi un agneau de lait ou un colombo de porc. Il s'accordera avec un dessert aux fruits ou des profiteroles au chocolat.

❖ Service 7 ou 8°C

❖ Conservation

Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans



CONTIENT DES SULFITES