



Crémant Chardonnay Brut "Exception" A.O.C. Crémant d'Alsace

❖ Récompense



❖ Degré d'alcool	alc 12% vol.
❖ Cépage	Chardonnay
❖ Terroir	Calcaire et argilo-calcaire
❖ Vendange	Manuelle
❖ Vinification	

Nous avons porté le plus grand soin à l'élaboration de ce Crémant de Chardonnay. Il illustre notre volonté d'exprimer toutes les qualités d'un cépage unique pour offrir un grand vin de plaisir. En témoignent 12 mois d'élevage pour en révéler toutes les nuances et les trésors de saveur. Avant cela, les vendanges manuelles, pour apporter les raisins entiers au pressoir, ne sont que l'une des règles très strictes qui président à la récolte et l'élaboration de ce Crémant.

❖ Dégustation

La robe jaune paille de ce crémant embellie d'une bulle fine formant une mousse dense qui s'efface lentement en un cordon délicat. Le nez dégage des notes grillées, une pointe de noisette et des senteurs de fleurs blanches accompagnées d'une légère touche de fraise. En attaque, l'effervescence est crémeuse et élégante, l'acidité nerveuse mais sans excès, équilibre parfaitement la structure du vin. La finale est persistante et croquante.

❖ Accords Gourmands

Si l'Exception est l'invité de marque des apéritifs réussis, il sait accompagner avec virtuosité les meilleures recettes gastronomiques. Vous en appréciez par exemple l'élégant mariage avec une soupe d'huîtres, des médaillons de langouste, une blanquette de turbot, un



CONTIENT DES SULFITES



Crémant Chardonnay Brut "Exception"
A.O.C. Crémant d'Alsace

carré d'agneau à la fondue de fenouil, un sabayon de poires ou une omelette norvégienne.

❖ Service 7 ou 8°C

❖ Conservation

Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans

