



## Brut Blanc de Blancs A.O.C. Crémant d'Alsace

- ❖ Cépage Pinot blanc, Auxerrois
- ❖ Degré d'alcool 12 % alc./vol.
- ❖ 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

De couleur jaune or intense, ce Crémant présente une mousse fine et persistante. Le nez est mûr et très expressif, avec des notes de poire et de mirabelle. Il est à la fois élégant et soyeux. Bien que d'une belle richesse, la bouche reste fraîche et croquante. Ample et gras au palais, ce Crémant persiste sur des notes de fruits mûrs. Un vin très élégant et d'une grande personnalité.

### ❖ Accords Gourmands

Le Crémant de la Cave des Vignerons de Pfaffenheim reste avant tout un vin de fête. Apéritif raffiné, il peut se déguster à tout moment de la journée. Il est parfait avec les produits de la mer ou la cuisine asiatique. Nous le recommandons avec les poissons crus ou grillés, mais également avec les viandes blanches. Il accompagnera les fromages à pâte molle. Le Crémant est parfait avec une soupe de fraise, une tarte au citron, un clafouti, ou un kougelhof.

- ❖ Service 7 ou 8°C

### ❖ Conservation

Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans

❖