



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

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

- ❖ Service 10 et 12°

❖ Conservation

Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans



CONTIENT DES SULFITES