



Crémant BRUT Black Tie Nouveau

- ❖ Degré d'alcool 12
- ❖ Cépage 50% Pinot Gris - 50% Riesling
- ❖ Terroir L'Alsace possède une mosaïque de terroirs très différents les uns des autres, avec une dominante de calcaire. Chaque terroir apporte une typicité unique au raisin.

❖ Vendange Manuelle

❖ Dégustation

Couleur :

Bulle, fine et élégante avec une belle couleur jaune paille dorée.

Nez :

Nez frais et floral portant sur l'acacia, la fleur d'amandier et d'orange avec une pointe minérale fraîche.

Bouche :

Attaque franche qui s'ouvre rapidement sur des notes de pêche, d'abricot et d'agrumes type orange valencia, avec une finale riche.

❖ Accords Gourmands

Ce Crémant d'Alsace accompagnera parfaitement vos poissons fumés, grillés ou encore vos repas à base de homard.

❖ Service 7-8°C



CONTIENT DES SULFITES