



Crémant Brut Pinot Gris A.O.C. Crémant d'Alsace 2014

- ❖ Degré d'alcool alc 12% vol.
- ❖ Cépage Pinot gris
- ❖ 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 pâle, avec des bulles fines et persistantes

Le nez est flatteur, agréable et subtil. Il mêle agréablement des notes de petites fruits rouges (fraise, framboise) à des arômes plus mûrs de pêche jaune, mirabelle avec une très discrète note de fumé.

Un Crémant au bouquet délicat, d'une grande fraîcheur et d'une belle structure qui vous étonnera par sa délicatesse. La bouche est ample, avec beaucoup de gras au palais. Il persiste très longtemps en fin de bouche.

❖ Accords Gourmands

Le Crémant de Pinot gris reste avant tout un vin de fête, dégusté à tout moment de la journée. Il peut se déguster à l'apéritif mais donnera toute sa mesure en accompagnant un repas à base de viandes blanches de poissons ou de fruits de mer. Il se mariera parfaitement avec une salade de fruits jaunes ou une tarte tatin.

- ❖ Service 7 ou 8°C

❖ Conservation

Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans.



CONTIENT DES SULFITES