



Crémant La Griffe du Diable Chardonnay Brut fût de Chêne A.O.C. Crémant d'Alsace

❖ Degré d'alcool alc 12% vol.

❖ Cépage Chardonnay

❖ 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. une partie du vin de base est élevé 6 mois en fût de chêne.

La deuxième fermentation, en bouteille, 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

6 mois d'élevage en fût de chêne puis 18 mois d'élevage sur lies en bouteille confèrent à ce Crémant richesse et volupté. Il développe des arômes fins et puissants, un boisé léger, une grande élégance.

Belle robe doré or pâle Un caractère fruité du Chardonnay se révèle au travers de notes de pêche blanche, de poire William et de zeste de citron. Quelques arômes de fleur d'acacia et de miel viennent apporter une touche florale. Enfin la complexité de ce bouquet est soulignée par de douces notes de vanille et d'amande grillée.

Ce crémant impressionne par son équilibre entre d'une part sa vinosité et la texture crémeuse de sa bouche, et d'autre part la tension créée par sa fraîcheur et finale cristalline.

Un grand Crémant !

❖ Accords Gourmands

Vin de gastronomie, il est à apprécier de l'apéritif au dessert

❖ Service 8-10°C



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM

ALSACE FRANCE



Crémant La Griffe du Diable Chardonnay Brut fût
de Chêne
A.O.C. Crémant d'Alsace

❖ Conservation

5 ans

Pfaff



CONTIENT DES SULFITES

www.pfaffenheim.com