

CRÉMANT D'ALSACE Brut Rosé

AOC Alsace, Alsace, France

Vin festif par Excellence !
Complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique. Que du Bonheur !

PRÉSENTATION

Les Crémants d'Alsace, effervescents vifs et délicats sont élaborés selon la méthode traditionnelle, principalement à partir des cépages Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir et Chardonnay. Le Pinot Noir est chez nous en Alsace, le cépage qui produit les Crémants d'Alsace Rosé, plein de charme et de finesse. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Sa fraîcheur discrètement fruitée et son élégance rehaussera les rencontres gastronomiques les plus variées.

LE MILLÉSIME

Issu du millésime 2015

SITUATION

Nos parcelles de Pinot Noir récoltées pour l'élaboration de nos Crémants sont situées sur les hauteurs de la commune de Nothalten, dans des secteurs plus reculés, où la maturation se fait plus lentement et progressivement.

TERROIR

Sols légers de grès en décomposition où la vigne doit puiser en profondeur pour chercher les minéraux utiles à son développement.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malolactique, afin d'assouplir l'acidité du vin et lui donner plus de corps.

ÉLEVAGE

Elevage sur lattes minimum 36 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 8 g/l

12,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A servir frappé entre 5° et 7°

POTENTIEL DE GARDE

5 ans



DÉGUSTATION

100% PINOT NOIR. La robe est rose avec des reflets orangés, de bonne intensité. La bulle est fine et rapide, le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit des dominantes d'odeurs mûres, fruitées, de pêche de vigne, de framboise.

Le nez est très séducteur. Il embaume les fruits mûrs en gardant une belle finesse.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, mais permet également de belles associations à table. Pourquoi ne pas le proposer sur une salade de tomates mozzarella , un carpaccio de scampis ou un filet de truites aux amandes.

