



Crémant d'Alsace



CEPAGE: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris

SOL:

Basé à Eguisheim, au sud de Colmar. 10 hectares de vignes.
Les vieilles vignes et le sol de grès donnent une grande concentration et une grande saveur.

VINIFICATION/ELEVAGE:

Vins fermentés séparément avant assemblage et mise en bouteille pour une autre fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle.

DEGUSTATION:

Œil: D'apparence pâle avec de fines bulles minuscules.

Nez: Complexe, grillé avec une pointe d'agrumes et de pomme.

Bouche: La mousse est riche et fruitée avec une finale longue et nette.

A déguster avec : apéritifs et canapés, entrées légères et salades, poissons et fruits de mer, poulet, porc et agneau.

GRAPES: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris

SOIL:

Based in Eguisheim, south of Colmar. 10 hectares of vines.
The old vines and the sandstone soil give great concentration and great flavor.

VINIFICATION/AGEING:

Wines fermented separately before blending and bottling for further fermentation in the bottle using the traditional method.

TASTING:

Colour: Pale in appearance with tiny, fine bubbles.

Nose: Complex, toasted with a hint of citrus and apple.

Mouth: The mousse is rich and fruity with a long, clean finish.

To taste with: apéritifs and canapes, light starters and salads, fish and seafood, chicken, pork and lamb.