



# 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.