Kuehn
DEPUIS 1675

Crémant d'Alsace Brut Rosé

75 cl

Situation géographique et sol

Sol à dominante argilo calcaire.

Vendange et vinification du Crémant d'Alsace Brut Rosé

La vendange est faite exclusivement à la main. Une légère macération des raisins Pinot Noir permet d'obtenir la subtile teinte rosé de ce Crémant. Après une première fermentation en cuve, le vin est mis en bouteille puis naturellement avec l'adjonction de la liqueur de tirage, une deuxième fermentation a lieu dans la bouteille : c'est la prise de mousse. Cette méthode dite « Méthode Traditionnelle » est combinée avec un élevage de 15 à 18 mois sur lattes.

Commentaires de dégustation du Crémant d'Alsace Brut Rosé

La robe est belle, soutenue, et reflète d'agréables tonalités saumonées. Un rosé nuancé de tons pastels très flatteurs. L'effervescence est vive et il se dégage un train de bulles régulier et tournoyant. Le nez expressif, rappelle les petits fruits rouges (fraises des bois). Au palais, les arômes sont confirmés: la groseille apporte fruité et rafraichissement. La bouche très équilibrée se développe autour d'une structure souple et ample à la fois, dans une impression dominante de grande délicatesse.

Accord mets et vins avec le Crémant d'Alsace Brut Rosé

Vin d'apéritif par excellence, il se consomme à toute occasion festive mais tient de plus en plus une place prépondérante autour d'une table bien préparée. Il accompagnera aussi bien un cocktail dînatoire aux saveurs méditerranéennes que des gourmandises à base de fruits rouges : soupes, clafoutis ou mousses de fruits rouges et/ou noirs.

Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Rosé

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 6° et 8°C
Sucrosité : 10,5 g/l
Alcool : 12,5°

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.