



# Crémant d'Alsace Brut Prestige

75 cl

---

## Situation géographique et sol

Sol à dominante argilo calcaire.

## Vendange et vinification du Crémant d'Alsace Brut Prestige

La vendange est faite exclusivement à la main. 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 Prestige

La robe du Crémant d'Alsace Brut Cuvée Prestige est jaune clair et présente un magnifique collier de fines bulles. Au nez, des notes délicates de fleurs blanches et de fruits frais. Une fraîcheur et un parfum délicat que l'on retrouve en bouche pour le plaisir des papilles.

## Accord mets et vins avec le Crémant d'Alsace Brut Prestige

Ce Crémant frais et élégant est bien sûr un grand classique des apéritifs, des mignardises et autres cocktails dinatoires, mais il peut également accompagner avec bonheur un plateau de fruits de mer.

## Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Prestige

Cépage : Pinot Blanc  
Consommez entre 6° et 8°C  
Sucrosité : 13,2 g/l  
Alcool : 11,5°

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.