



Crémant d'Alsace Brut Blanc de Noirs

75 cl

Situation géographique et sol

Sol argilo calcaire et alluviaux. Vignes conduites en double guyot.

Vendange et vinification du Crémant d'Alsace Brut Blanc de Noirs

Méthode traditionnelle avec 15 à 18 mois d'élevage sur lattes.

Commentaires de dégustation du Crémant d'Alsace Brut Blanc de Noirs

Ce vin s'orne d'une robe jaune très claire à reflets verts. Au nez, le Crémant d'Alsace Brut Blancs de Noirs dégage des notes vives et fruitées. Doté d'une fraîcheur et d'une élégance que l'on retrouve en bouche pour le plaisir des papilles, avec des saveurs délicates et une belle structure.

Accord mets et vins avec le Crémant d'Alsace Brut Blanc de Noirs

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs et cocktails dînatoires.

Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Blanc de Noirs

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 6° et 8°C
Sucrosité : 7,18 g/l
Alcool : 11,5°

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.