



# Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs

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 Blancs

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

## Commentaires de dégustation du Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs

Ce vin s'orne d'une robe jaune très claire à reflets or. Au nez, le Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs dégage des notes vives de fruits blancs et une touche de torrification. 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 Blancs

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs et cocktails dînatoires.

## Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs

Cépage : Auxerrois et Pinot Blanc

Consommez entre 6° et 8°C

Sucrosité : 9 g/l

Alcool : 11,5°

Potentiel de garde : 2 à 3 ans