



# Crémant d'Alsace Extra Brut "1675"

75 cl

## Situation géographique et sol

Sol à dominante argilo calcaire.

## Vendange et vinification du Crémant d'Alsace Extra Brut Depuis 1675

La vendange est faite exclusivement à la main et les raisins triés sont acheminés entiers au pressoir. 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 » combinée avec un long vieillissement sur lattes est à l'origine des fines bulles régulières de nos Crémants d'Alsace ainsi que de leur élégant bouquet. Faiblement dosé, ce Crémant d'Alsace haut de gamme dédié à la date de création « 1675 » de la maison Kuehn est aussi un vin de gastronomie. Un enchantement pour tous les amateurs de fines bulles et les plus fins gastronomes.

## Commentaires de dégustation du Crémant d'Alsace Extra Brut Depuis 1675

La robe du Crémant d'Alsace Brut Cuvée « 1675 » est d'un jaune pastel aux reflets dorés avec un magnifique collier de bulles fines et régulières. Au nez, des notes délicates de pain grillé, des arômes de torréfaction et de fruits secs. Une richesse d'arômes subtils et envoûtants que l'on retrouve au palais, où la bulle se fond en saveurs tendres et délicates aux parfums de noisette et de beurre frais. Un véritable joyau élaboré pour le plaisir de vos sens.

## Accord mets et vins avec le Crémant d'Alsace Extra Brut Depuis 1675

Ce vin blanc effervescent, sec et raffiné est bien sûr un grand classique des apéritifs et de tous les moments festifs. Son caractère, sa complexité lui permettent également de sublimer toutes vos recettes de poissons, sandre, lotte, Saint Pierre. Il accompagnera avec bonheur les coquillages ainsi que les crustacés comme la langouste, le homard...

## Aspect technique du Crémant d'Alsace Extra Brut Depuis 1675

Cépage : Pinot Auxerrois, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir

Consommez entre 6° et 8°C

Sucrosité : 4 g/l

Alcool : 11°



Potentiel de garde : 2 à 3 ans

---