

Crémant d'Alsace brut S. Wantz



Bouche fraîche

CREMANT D'ALSACE BRUT

"Des bulles pour la fête"

Assemblage original de 3 cépages nobles: Chardonnay (70 %), Pinot Noir (environ 20-30 %) et Riesling (0-10 % selon l'acidité du millésime).

Vin effervescent obtenu par méthode traditionnelle.

Les vignes sont conduites selon les préceptes de l'Association Tyflo.

Sols : Marnes calcaires.

Rendement : 70 hl/ha

Récolte manuelle en raisins entiers. Assemblage des 3 cépages à la mise en cuve.

Prise de mousse après tirage en bouteilles, selon la méthode traditionnelle.

Elevage sur lattes prolongé, de 15 à 18 mois.

Accord gastronomique : Apéritif, réception... et pour la fête sur un repas complet

Dégustation : nez complexe floral et grillé.