



Crémant Brut Chardonnay
A.O.C. Crémant d'Alsace
12% alc./vol.

Description du produit

ÉLABORATION

Sa création a bénéficié du plus grand soin. Il illustre la volonté d'exprimer toutes les qualités d'un cépage unique pour offrir un grand vin de plaisir. En témoignent 12 mois d'élevage pour en révéler toutes les nuances et les trésors de saveur. Avant cela, les vendanges manuelles, pour apporter les raisins entiers au pressoir, ne sont que l'une des règles très strictes qui président à la récolte et l'élaboration de ce Crémant.

DÉGUSTATION

La robe jaune paille de ce crémant embellie d'une bulle fine formant une mousse dense qui s'efface lentement en un cordon délicat. Le nez dégage des notes grillées, une pointe de noisette et des senteurs de fleurs blanches accompagnées d'une légère touche de fraise. En attaque, l'effervescence est crémeuse et élégante, l'acidité nerveuse mais sans excès, équilibre parfaitement la structure du vin. La finale est persistante et croquante.



CONTIENT DES SULFITES