

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

MILLÉSIMÉ 2011



Le Millésimé 2011 est un crémant d'une élégante précision :

D'un jaune pâle brillant et avec plusieurs cordons de fines bulles ce crémant millésimé vous séduira d'emblée.

Le bouquet est raffiné, pur et précis. Ses arômes fruités de pêche blanche, citron, ananas et poire ainsi que des notes botaniques d'infusion et chèvrefeuille sont rejoints par des nuances sucrées et épicées de pâte d'amandes et melon confit.

Le palais s'offre sans détour, la structure est allongée, fine et minérale, et la texture droite est fine et délicate.

Nous recommandons de déguster ce crémant millésimé 2011 avec du poisson, des fruits de mer et du caviar, mais aussi avec du canard et de la viande blanche. Le 2011 s'accorde parfaitement avec des plats relevés d'une émulsion de coriandre ou de citronnelle. Il peut être également servi au dessert, avec une tarte au citron, des amandes, des noisettes ou des figues.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 210 et 310 m

Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 8°C

Conservation : 6 à 7 ans

Sucrosité : Vin sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'acool : 13 % vol

Cépages : • Chardonnay : 34 %

• Pinot Noir : 33 %

• Pinot Blanc : 33 %