



CRÉMANTS D'ALSACE

Crémant Brut Premium

Un somptueux cordon de bulles.



Service

7° à 9°



Garde

0 - 2 ans



Élevage

18 mois sur lattes minimum

Identité

Issu de nos meilleures parcelles de Pinot Blanc et d'Auxerrois, ce Brut Premium est uniquement composé de cœur de cuvée ce qui lui confère finesse et générosité.

Vinification

Vinifié en cuve inox selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille). Issu des plus belles cuvées, le Brut Premium est ensuite élevé 18 mois minimum sur lattes, afin de bénéficier de l'apport des lies présentes dans la bouteille.

Dégorgement / Dosage

Les 6 grammes de sucres apportés au dégorgement permettent d'exprimer la quintessence du produit.

Dégustation

Oeil / Bulles

Robe jaune pâle accompagné d'un joli cordon de bulles.

Nez

Fleurs blanches et fruits jaunes (pêche, abricot), s'ouvrant sur des notes de fruits secs.

Bouche

Vif, frais et sec, il allie parfaitement équilibre et légèreté.

