



CRÉMANTS D'ALSACE

Crémant d'Alsace Demi-sec

Un nez de fruits jaunes mûrs.



Service

7° à 9°



Garde

0 - 2 ans



Élevage

12 mois sur lattes minimum

Identité

Issu de parcelles de Pinot Blanc, d'Auxerrois et de Riesling, ce Demi-sec est composé de raisins précautionneusement sélectionnés, faisant ressortir la finesse et la générosité de nos terroirs argilo-calcaires.

Vinification

Vinifié en cuve inox selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille), le Demi-sec est ensuite élevé 12 mois minimum sur lattes, afin de bénéficier de l'apport des lies présentes dans la bouteille.

Dégorgement / Dosage

Ce Crémant demi-sec se distinguera par son dosage plus marqué.

Dégustation

Œil / Bulles

Robe jaune brillant, fins cordons de bulles.

Nez

Fruits jaunes mûrs (pêche, nectarine).

Bouche

Alliance de notes citronnées, fruits jaunes et fleurs blanches.

