



CRÉMANTS D'ALSACE

Crémant Brut Rosé

La fraîcheur des fruits et la finesse des bulles.



Service

7° à 9°



Garde

0 - 2 ans



Élevage

12 mois sur lattes minimum

Identité

Issu de nos meilleures parcelles de Pinot Noir sur des terroirs argilo-calcaires.

Vinification

Vinifié en cuve inox selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille) avec une courte macération pelliculaire. S'en suit un élevage sur lattes d'au moins 1 an avant sa commercialisation.

Dégorgement / Dosage

Les 8 grammes de sucres apportés au dégorgement constituent un subtil dosage exaltant les arômes de ce fin Rosé.

Médaille d'or au Concours National des Crémants 2024.

Dégustation

Oeil / Bulles

Robe intense, superbe cordon de bulles, mousse fine.

Nez

Arômes de fruits rouges : fraise et framboise.

Bouche

Fraîche et harmonieuse, sur des notes de fruits rouges.

