



CRÉMANTS D'ALSACE

Crémant Grand Prestige Brut Millésimé

Duo d'harmonie et d'élégance.



Service

7° à 9°



Garde

0 - 2 ans



Élevage

48 mois sur lattes



Sol

calcaire

Identité

Issu de nos meilleures parcelles de Pinot Blanc évoluant sur le plateau calcaire du Strangenberg, ce Crémant est uniquement composé de cœur de cuvée, afin d'en faire ressentir toute la finesse et la précision du calcaire.

Vinification

Vinifié en cuve inox et issu des plus belles cuvées, ce millésimé est ensuite élevé minimum 40 mois sur lattes, afin de le laisser exprimer la quintessence du Pinot Blanc.

Dégorgement / Dosage

Dosé à 8 grammes par litre de sucres résiduels, son équilibre mettra en avant l'élégance et le raffinement de ce terroir d'exception.

Découvrez [l'univers des Crémants Brut d'Alsace](#), un univers de bulles et de cépages uniques au monde.

Dégustation

Œil / Bulles

Joli cordon de bulles accompagnant sa teinte Or prononcé.

Nez

Complexe, débutant sur la fleur blanche puis sur le brioché, le toasté et la framboise, signe distinctif de ce terroir.

Bouche

Cristallin et vif, il se montre d'un équilibre et d'une longueur époustouflante. La finesse de ses arômes nous dévoile un produit d'exception.

