

# Crémant

Ivresse des sens 2018



## Dégustation

Belle collerette de mousse et bulles très fine, arômes de fruits secs /noisette/beurre d'amande/ belle attaque qui retombe sur une finale rafraichissante, onctueuse et crémeuse.

## Accords mets / vins

Se boit à toute heure de la journée, idéal pour les apéritifs, mais aussi lors de repas, c'est un crémant gastronomique.

## Caractéristiques techniques

**Alcool** : 11,8% vol

**Sucres résiduels naturels** : 0 gr

**Acidité** : 4,2 AT

**Terroirs** : Terroirs marno-calcaires

**Exposition** : Sud, Sud/Est

**Culture** : Haute Valeur Environnementale

**Sucrosité Crémant** : Brut nature

**Temps de garde** : 2-3 ans

**Appellation** : AOC Crémant d'Alsace

**Cépage** : Pinot Noir

**Vendanges** : Manuelle avec tri

**Vinification** : Fermentation thermo régulée, en cuve inox, élevage sur lies fines. La fermentation se fait en bouteilles, s'en suit un vieillissement de 60 mois.

**Dégustation** : 6°C

**SAS Weck Clément et fils**

2 Place de la Mairie 68420 Gueberrschwihr  
[www.weck.alsace](http://www.weck.alsace)