

Crémant

Ivresse des sens 2017



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