



**SAS Weck Clément et fils**

2 Place de la Mairie 68240  
Guebenschwihr  
[www.weck.alsace](http://www.weck.alsace)

## Dégustation

Beaux colliers de fines bulles.

Rose soutenu, bien fruité, arômes de fruits rouges et fraises écrasées. En bouche une explosion d'arômes de fruits rouges, minéral belle fraîcheur, gourmand.

## Accords mets / vins

Se boit à toute heure de la journée, idéal pour les apéritifs

## Caractéristiques techniques

**Alcool** : 11,5% vol

**Sucres résiduels naturels** : 6 gr

**Acidité** : 6,1 AT

**Terroirs** : Terroirs marno-calcaires

**Exposition** : Sud, Sud/Est

**Culture** : Haute Valeur Environnementale

**Sucrosité Crémant** : Brut

**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

**Dégustation** : 6°C

## Commentaire de dégustation

Une robe éclatante à la teinte rose pâle. Les notes de poivre blanc, de framboise sauvage attirent les sens. Une bulle élégante et raffinée, agrément le palais, conservant une fraîcheur structurante, prélude à de subtils tanins et un fruité rappelant les airelles.

*Pour une gastronomie orientale, les viandes rouges grillées.*



**Romain Ittis**

meilleur sommelier de France