



SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420
Guebenschwihr
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