

# Crémant

Brut nature



**SAS Weck Clément et fils**

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

## Dégustation

La robe de ce Crémant est jaune aux reflets dorés. La collerette effervescente est fine. Le nez est expressif avec des notes de fruit à chair jaune et des nuances de torréfaction de noisette grillée.

La bouche est souple sur des saveurs fruitées avec une effervescence fine et agréable. La structure est gourmande.

La finale est rafraichissante sur des saveurs de fruit à chair blanche.

## Accords mets / vins

Se boit à toute heure de la journée, idéal pour les appétifs, mais aussi lors de repas.

## Caractéristiques techniques

**Alcool** : 11,8% vol

**Sucres résiduels naturels** : 0 gr

**Acidité** : 6,8 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 Chardonnay

**Vendanges** : Manuelle avec tri

**Vinification** : Fermentation thermo régulée, en cuve inox, élevage sur lies fines

**Dégustation** : 6°C