Crémant

Brut nature

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
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

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420
Gueberschwihr
www.weck.alsace