

Crémant

Brut nature



SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420
Guebenschwihr
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