



SAS Weck Clément et fils

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

Dégustation

Robe dorée aux reflets or jaune.

Le nez s'ouvre sur des notes gourmandes de pain brioché, mêlées à des touches de fruits jaunes.

L'attaque en bouche est fruitée. La structure harmonieuse est rafraîchissante et désaltérante.

Accords mets / vins

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

Caractéristiques techniques

Alcool : 12,5% vol

Sucres résiduels naturels : 6 gr

Acidité : 6,3 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 : Assemblage

Vendanges : Manuelle avec tri

Vinification : Fermentation thermo régulée, en cuve inox, élevage sur lies fines. La prise de mousse se fait en bouteille, s'en suit un vieillissement d'au moins 18 mois.

Dégustation : 6°C