

CRÉMANTS

## Crémant d'Alsace « Brut » Rosé

*Un bouquet de couleur et de soleil*



### Viticulture

Le Pinot Noir provient d'une parcelle de vieilles vignes située dans l'Osterberg.

Elle est issue d'une sélection champenoise.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

### Vinification

Les vendanges sont manuelles avec fermentation longue.

L'élevage est de minimum 18 mois après la prise de mousse..

### Caractéristiques

Robe claire avec une belle limpidité.

Arômes de petits fruits rouges tels que la fraise des bois et la groseille.

Sa texture est élégante avec une finale délicate.

### Accords mets et vins

En apéritif et avec des desserts de fruits rouges frais.



## “Crémant d'alsace Brut”

Cépage	Pinot Noir 100%
Âge des vignes	40 ans en moyenne
Rendements	65 hl/ ha
Degré	13°
Sucres résiduels	5,5 g / l
Acidité	5,5 g / l
Potentiel de garde	2 ans
Servir	Entre 8°C et 10°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl