

CRÉMANTS D'ALSACE

Coffret Crémant "Balade Olfactive"

La quintessence du savoir-faire de Bestheim.



Service

7° à 9°



Garde

0 - 2 ans



Élevage

9 ans sur lattes



Sol

calcaire

Identité

Issu de nos meilleures parcelles de Pinot Blanc sur le plateau calcaire du Strangenberg, ce Crémant d'Alsace est une collection capsule haut-de-gamme (1 050 bouteilles numérotées), née de la collaboration entre la cave et la Maison de Parfum Strasbourgeoise Serena Galini.

Le coffret propose un voyage olfactif unique en Vallée Noble.

Vinification

Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce millésime s'est reposé plus de huit années sur lattes avant son dégorgement, afin d'affiner la quintessence du Pinot Blanc.

Dégorgement / Dosage

Dégorgement en 2023. Dosé à 4,5 grammes par litre de sucres résiduels, son équilibre mettra en avant l'élégance et le raffinement de ce terroir d'exception.

Dégustation

Oeil / Bulles

Teinte or soutenue, accompagnée d'un fin cordon de bulles.

Nez

Son élevage prolongé lui confère une élégante complexité, avec des nuances de fruits à chair jaune comme l'abricot et la pêche, combinées à une subtile touche grillée distinctive et des accents épicés.

Bouche

Vif, il possède une acidité cristalline qui se fond dans le vin et se marie à merveille avec son crémeux et son onctuosité. Arômes délicats de pêche blanche, aux notes subtiles de framboise séchée.

