



Crémant Brut BIO

Il puise sa complexité au cœur de nos terroirs alsaciens donnant ce vin structuré et ample à l'effervescence délicate.



Service

7° à 9°



Garde

0 - 2 ans



Élevage

18 mois sur lattes minimum

Identité

Issu d'une sélection parcellaire rigoureuse et de raisins issus de la viticulture biologique.

Vinification

Vinifié en cuve inox selon la méthode traditionnelle et sans fermentation malolactique, ce Crémant est ensuite élevé 18 mois minimum sur lattes.

Dégorgement / Dosage

Les 8,5 grammes de sucres apportés au dégorgement offrent un dosage subtil qui révèle toute la quintessence de ce Crémant, en exaltant ses arômes avec finesse et équilibre.

Dégustation

Œil / Bulles

Or pâle, joli cordon de bulles.

Nez

Typé, arômes de fleurs d'acacias et de fruits jaunes.

Bouche

Vive avec une belle fraîcheur citronnée.

