



Crémant d'Alsace Brut Rosé

75 cl

Coup de coeur !

Vinification du Crémant d'Alsace Brut Rosé

Méthode traditionnelle avec 15 à 18 mois d'élevage sur lattes.

Description du Crémant d'Alsace Brut Rosé

La robe est belle, soutenue, et reflète d'agréables tonalités saumonées. Un rosé nuancé de tons pastels très flatteurs. Au nez, il en ressort des notes de fruits rouges (fraises des bois). Au palais, les arômes du Crémant d'Alsace Brut Rosé sont confirmés : la groseille apporte fruité et rafraîchissement. La bouche est équilibrée et se développe autour d'une structure souple et ample.

Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Rosé

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 6° et 8°C
Sucrosité : 10,7 g/l
Alcool : 12,5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire exclusivement autour de la Cave d'Ingersheim

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.
