



Crémant d'Alsace Brut "Les Faïtières"

75 cl

Vinification du Crémant d'Alsace Brut "Les Faïtières"

Récolte manuelle, en choisissant uniquement des raisins d'un excellent état qualitatif. Méthode d'élaboration traditionnelle comprenant deux fermentations alcooliques, sous température contrôlée.

Description du Crémant d'Alsace Brut "Les Faïtières"

Ce Crémant d'Alsace présente une effervescence particulièrement fine et élégante avec un cordon de bulles persistant. La robe est d'un jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est fin sur des subtiles notes de fruits à chair jaune. L'équilibre en bouche est soutenu par une belle structure à la fois riche et souple, avec volume et persistance. La finale aux notes biscuitées saura séduire les amateurs.

Avec ses bulles fines, ses arômes gourmands et élégants, il sera le parfait partenaire de vos apéritifs et de tous vos moments conviviaux.

Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut "Les Faïtières"

Cépage : Pinot Blanc - Auxerrois
Consommez entre 6° et 8°C
Sucrosité : 8 g/l
Alcool : 12.5 % vol

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire exclusivement sur les communes de Kintzheim et Orschwiller.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.
