



# Crémant d'Alsace Brut Chardonnay "Les Faîtières"

75 cl

---

## Vinification du Crémant d'Alsace Brut Chardonnay "Les Faîtières"

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 Chardonnay "Les Faîtières"

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. Il possède des arômes complexes sur des notes grillés et toastés avec de subtiles notes de fruits rouges. 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.

La fraîcheur de cette cuvée lui permet d'accompagner une soirée, de l'apéritif à un diner complet si ce dernier est à base de poissons.

## Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Chardonnay "Les Faîtières"

Cépage : Chardonnay  
Consommez entre 6° et 8°C  
Sucrosité : 5 g/l  
Alcool : 12 % vol

## Situation géographique et sol

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

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.