



Crémant d'Alsace Le Puits du Moine Médaille

75 cl

Vinification du Crémant d'Alsace Brut Le Puits du Moine Médaille

Récolte manuelle, en choisissant uniquement des raisins d'un excellent état qualitatif. Méthode d'élaboration traditionnelle comprenant deux fermentations alcooliques, sous température contrôlée. Vieillessement sur lattes durant 16 mois.

Description du Crémant d'Alsace Brut Le Puits du Moine Médaille

Cette cuvée présente une effervescence fine et intense avec un cordon de bulles persistant. La robe est jaune or, brillante et limpide. Le nez est généreux et se révèle sur des notes toastées et de fruits secs. Ce Crémant développe une belle intensité aromatique. L'attaque en bouche soutient une belle structure fondue et persistante. Son volume en bouche traduit une belle identité du cépage.

Aspect technique du Crémant d'Alsace Brut Le Puits du Moine Médaille

Cépage : Pinot Blanc - Auxerrois
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.