



Crémant d'Alsace Brut Le Puits du Moine Rosé

75 cl

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

Récolte manuelle, en choisissant uniquement des raisins d'un excellent état qualitatif. Méthode d'élaboration traditionnelle comprenant deux fermentations alcooliques, sous température contrôlée. Vieillesse sur lattes durant 12 mois.

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

Une effervescence élégante avec de fines bulles, la robe est d'un rose soutenu et limpide. Le nez est particulièrement expressif et ouvert sur des notes de fruits rouges, cassis et framboise. La bouche est harmonieuse et équilibrée, avec une jolie construction, sur des notes de cassis. La finale ramène de la fraîcheur.

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

Cépage : Pinot Noir
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.