

DOMAINE
ANDRE EHRHART & FILS

VIGNERONS

AOC CREMANT D'ALSACE

Type du vin : vin blanc effervescent

Nature du sol : Graveleux

Récolte : Vendange manuelle

Cépages: Pinot Blanc, Chardonnay

Descriptif : Le Crémant d'Alsace, d'Appellation d'Origine Contrôlée est un vin effervescent, fins et délicats, élaborés selon la méthode traditionnelle. Cette méthode se traduit par une seconde fermentation; en bouteille grâce à laquelle s'effectuera naturellement: "la prise de mousse".

Commentaires de dégustation :

Couleur jaune pale au reflets verts. Mousse aux bulles fines et régulières. Nez frais et expressif de fruits à chair blanche. La bouche possède une attaque franche ainsi qu'une belle vivacité.

Il dégage une belle rondeur. C'est un vin structurée et équilibrée.

Recommandations:

Température de service et de conservation: entre 7°C et 9°C

Accords mets vin : Idéal en apéritifs, amuses bouche.

