

Crémant d'Alsace Brut

médaille argent concours des vins Elle à Table

Cépage : Auxerrois 90% - Pinot Noir 10%

Alcool : 12.5%



Caractéristiques de la parcelle :

Les parcelles utilisées pour élaborer le crémant se situent sur un sol argilo calcaire.

Caractéristiques du vin :

Belle robe jaune clair, aux reflets verts. Beau nez tonique, sur les agrumes, avec un soupçon de silex et de menthe. Bouche fraîche, dynamique, à la chair tendue. De petites bulles soutiennent et augmentent la sensation de fraîcheur.

Très désaltérant!

Accompagnements :

A consommer à l'apéritif, avec des gougères, en entrée avec des produits de la mer, durant le repas avec des viandes blanches ou en dessert, avec des fraises.

Temps de garde :

A boire dans les 3 ans.



CONCOURS DES VINS
à table
ARGENT 2017

CRU LIANT
D'ALSACE
APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BRUT
Thierry - Martin
Récolté par
M. T. Lohrer vigneron
81470 HANAU - France
PRODUIT DE FRANCE