



Ernest Durenmeyer, AOC Crémant d'Alsace, Effervescent Brut, Bio

AOC Crémant d'Alsace, Alsace, France

La fine effervescence de ce Crémant illuminera vos moments de convivialité en famille ou entre amis.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés exclusivement à la main à parfaite maturité. La fermentation alcoolique se déroule en 1 à 2 semaines avec des levures sélectionnées pour l'élaboration de vins issus de raisins biologiques, et ceci sous contrôle des températures (16-18°C). Méthode traditionnelle : seconde fermentation en bouteille - "prise de mousse".

ÉLEVAGE

Vieillessement sur lattes pendant 24 mois.

CÉPAGES

Pinot blanc, Auxerrois

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 5 et 7°C.

DÉGUSTATION

Ce sont des arômes de pêches blanches et d'abricots, accompagnés de notes grillées, toastées et d'une touche fraîche d'agrumes. En bouche, les bulles délicates se font presque discrètes. Elles sont accompagnées d'un beau bouquet aromatique rappelant la pomme et le zeste de citron, des notes très florales également ainsi qu'une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Se dégustera en toute occasion, de l'apéritif à la fin du repas.

