



Ernest Durenmeyer, AOC Crémant d'Alsace, Effervescent Demi-Sec

AOC Crémant d'Alsace, Alsace, France

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement à parfaite maturité.

Méthode traditionnelle : seconde fermentation en bouteille - "prise de mousse".

Vieillessement sur lattes ce qui permet d'avoir une finesse de bulles incomparable et une sensation d'onctuosité généreuse.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 7-8°C.

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets verts, une mousse abondante avec des bulles rapides et fines. Un nez expressif avec des notes de fruits à chair blanche (poire-pomme). L'attaque est franche, une belle vivacité qui se poursuit sur une finale très plaisante. Les arômes rappellent ceux du nez.

ACCORDS GOURMANDS

Lors des apéritifs, cocktails, réceptions ou fins de repas.

