

Crémant d'Alsace Rosé - Brut



Cépages :

100% Pinot Noir

Situation des parcelles :

Sols bruns calcaires loessiques (dépôt éolien du quaternaire) épais. Sols de très bonne perméabilité avec une bonne rétention d'eau. Parcelles de Rorschwihr au pied du Grasberg (colline sous-Vosgienne).

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Analyse sensorielle :

- *Robe* : Rosé étincelant et brillant, effervescence continue et fine, robe rosée d'intensité soutenue.
- *Nez* : Nez bien présent de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise). Très joli nez, frais et gourmand. Notes briochées et biscuitée.
- *Bouche* : Attaque souple, fraîche et ample. Acidité suave rappelant la framboise, vin gouleyant et élégant. Arômes de bouche également sur les fruits rouges (fraise, cerise, framboise). Caractère chaud de brioche ou de galette au beurre. Vin équilibré et puissant.
- *Caractéristiques du vin* : Vin frais, ample et équilibré, aux arômes séduisants de fruits rouges et aux nuances de viennoiserie.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : S'apprécie à l'apéritif et au dessert. Ce vin friand est destiné aux réceptions, galas et fêtes. Il est typiquement un vin de soif et de plaisir partagé ! ... Il accompagne les amuse-bouches de l'apéritif (mini-quiches, gougères, soufflets au fromage, pains de charcuteries...). Superbe sur les desserts aux fruits rouges (clafoutis aux cerises, gâteau de Forêt Noire, potée de fruits rouges aux épices...). Autres exemples gourmands : Rillettes de lapins et pain brioché aux olives.
- *Température de service* : 8-9°, non glacé.
- *Garde* : 4-5 ans

