

TERROIR DE ROCHE

Crémant d'Alsace Rosé



Altitude : 450 mètres au-dessus du niveau de la mer

Terroir : Schiste

- Vendanges et vinifications :**
- Contrôles de maturité hebdomadaire afin de déterminer la date idéale de récolte
 - Vendanges manuelles en caissette de 12kg, afin de préserver l'intégrité des grappes
 - 100% Pinot Noir
 - Fermentation alcoolique en cuve inox
 - Seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle)
 - Vieillessement sur lattes de 12 mois

- Notes de dégustation :**
- Robe rose saumon avec d'intenses arômes de fruits rouges mêlés à une légère touche briochée
 - La bouche est fraîche et harmonieuse
 - Acidité bien intégrée

Concentration alcoolique : 12.5% vol

Sucres résiduels : Brut 7gr/ L

Température de dégustation : 7 °C