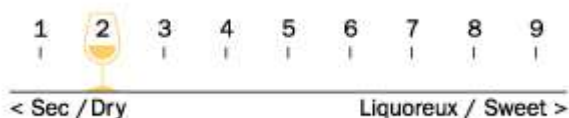




## CRÉMANT d'Alsace

« BLANC »



C'est un crémant blanc finement pétillant et fruité, issu d'un sol granitique



Il dévoile une robe or pâle. Les bulles sont très fines, régulières et se déploient en colonne dans les flûtes. Une grande fraîcheur au nez avec des arômes de poires, de pommes mais aussi de pêches ou d'abricots. En bouche on retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez tout en goûtant le volume du vin et sa délicate effervescence.



le Crémant constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas : entrées froides ou chaudes, produits de la mer, viandes blanches, les fromages à croûtes fleuries (Brie, Camembert) et bien sûr les desserts.



Servir à 6 - 8 °C



15 - 20 ans

