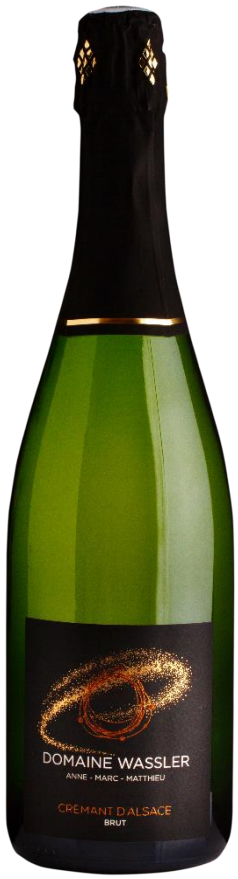
DOMAINE WASSLER
ANNE - MARC - MATTHIEU

CRÉMANT BRUT

Note de dégustation:



Produit selon la méthode traditionnelle, notre Crémant d'Alsace Brut mûrit patiemment pendant 18 mois après mise en bouteilles. Les bouteilles sont ensuite remuées pendant quelques jours sur leur pointe afin que le dépôt se concentre dans le col en attendant l'heure du dégorgement.

La mousse est fine et les bulles, en remontant à la surface, libèrent des arômes de fruits blancs (pommes, poires), de pêches, d'abricots, voire d'agrumes. On peut également y trouver des notes de fruits secs, de fleurs blanches ou de brioche.

En bouche, on retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez, tout en appréciant le volume du vin et sa délicate effervescence.

Alcool: 13% vol.

Sucre: 3,4 g/L

Acidité: 3,67 g H2SO4/L

Cépage: 10 % Pinot Blanc
70 % Pinot Auxerrois
20 % Pinot Gris

Sols : argilo-calcaire et Granitique

Vinification: Cuve

Le mot du Vigneron :

« Voici un Crémant frais et rafraichissant qui ravira vos papilles en étant généreux, ample et d'une très belle longueur. C'est un Crémant que nous gardons en cave un maximum sur lattes afin d'accroitre sa rondeur et son côté toasté. C'est un véritable Crémant de Gastronomie. »

Dégustation: 8 - 10°c

Accord mets/vins:

- Apéritif
- Coquillages / Crustacés / Caviar
- Fromage / Chèvre / Brie
- Desserts aux fruits / fruits exotiques
- Cuisines de la mer

« J'adore la grande vie, les réceptions, les fêtes où l'on rit. »

www.domaine-wassler.fr