














COUP DE CŒUR

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

CREMANT BRUT ROSE

Belle robe saumonée suite à une macération de quelques heures directement sur le pressoir. Fermenté en levures naturelles, sans fermentation malolactique puis élevée sur lattes entre 12 et 18 mois afin de révéler de façon optimale les arômes de fruits frais.

Beautiful salmon pink color thanks to a short maceration on the press. Fermented in natural yeasts, without malolactic fermentation. Aged from 12 to 18 months on the lees to reveal optimally the notes of fresh red fruits.

-  **Cépage / Variety** : 100% Pinot noir – AOC Crémant d'Alsace
-  **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone
-  **Agriculture raisonnée** / Sustainable agriculture
-  **Alcool / Alcohol** : 12,4 %
-  **Sucre / Sugar** : 4,1 g/l – Brut
-  **Acidité / Acidity** : 5,7 g/l
-  **Garde / Aging** : 3-4 ans
-  **Service / Temperature** : 6-7°C / 43°F
-  **Formats / Bottle sizes** : standard 75 cl, magnum, jéroboam
-  **Accords mets / vins** : Apéritif, dessert
Wine & Food pairing: Aperitif, desserts
-  **Distinction / Award** : Coup de cœur 3 étoiles Guide Hachette des Vins 2023

