JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

# Crémant Blanc de Noirs

**Appellation :** AOC Crémant d'Alsace
**Type :** Vin effervescent- Sec
**Cépage :** 100% Pinot Noir

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Alcool :** 12%
**Sucre résiduel :** 12 g/L
**Vendange :** Manuelle
**Élevage:** 24 mois

## VINIFICATION

Pressurage pneumatique des raisins entiers, avec sélection des jus.  Crémant issu d'une double fermentation. La première en cuve, lente à température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique, la seconde en bouteille avant un élevage sur latte de 24 mois.

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rosé très pâle aux reflets nacrés, limpide et brillante, animée de bulles fines et régulières, avec une mousse persistante.
**Nez :** Très expressif, il dévoile des arômes de fleurs blanches et de pêche, dans un registre délicat et envoûtant.
**Bouche :** Ronde et élégante, elle séduit par son fruité intense et raffiné, porté par une effervescence tout en finesse.

**Finale :** Fraîche et harmonieuse, elle prolonge la dégustation avec légèreté et précision.

## TEMPÉRATURE

servir frais entre 4 et 8 °C

## POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans après dégorgement

## ACCORD METS ET VINS

Un Crémant de caractère qui brille à l'apéritif comme à table. Il s'exprime particulièrement bien sur des desserts gourmands : moelleux au chocolat, forêt-noire ou tarte au cacao et fruits rouges. Une belle alternative pétillante pour les amateurs de bulles jusqu'au bout du repas.