JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

Crémant Brut médaille d'or

Appellation : AOC crémant d'Alsace
Type : Vin blanc effervescent, sec
Cépage : 75% Pinot Auxerrois, 20% Pinot Blanc, 5% Pinot-Gris
Distinction : médaille d'or au concours de Mâcon

Caractéristiques techniques

Alcool : 12 %
Sucre : 8 g/L
Acidité tartrique : 7g/hL
Vendange : Manuelle

Vinification

Pressurage pneumatique des raisins entiers, avec sélection des jus. Cuvée d'assemblage issue d'une double fermentation. La première en cuve : lente à température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique, la seconde en bouteille avant l'élevage sur latte pendant 18 mois.

Dégustation

Robe : Or pâle, brillante, animée de bulles fines et régulières, avec une belle persistance de mousse.
Nez : D'une grande fraîcheur, il s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, notamment la poire, dans un registre délicat et désaltérant.
Bouche : La structure est souple et ample, portée par une effervescence fine et élégante. Le fruité du vin s'exprime avec douceur, pour un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise.

Finale : Vive et harmonieuse, elle confirme la vocation apéritive de ce Crémant tout en finesse.

Accords mets vins

Un Crémant idéal pour l'apéritif, à déguster nature ou avec quelques bouchées salées. Il accompagne aussi simplement une tarte salée, une volaille froide ou un dessert léger aux fruits.

Température

Entre 4° et 8°C

Garde

2 à 3 ans après dégorgement