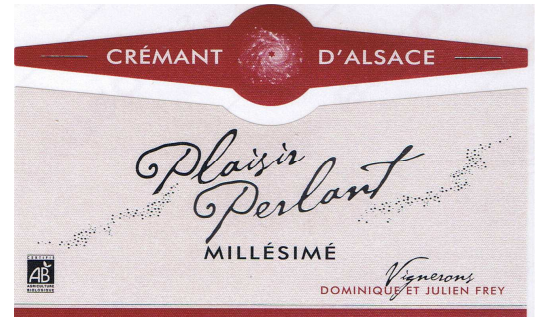


AOC Crémant d'Alsace

Crémant d'Alsace Extra Brut " Plaisir Perlant "

Domaine Frey Charles et Dominique



Récompenses :

Sélection Guide Gilbert & Gaillard

Origines:

- Cépage(s):** Pinot Noir 60 %, Auxerrois 30 %, Pinot Gris 10 %
- Sol:** Sable granitique + limon
- Taille:** Guyot double
- Rendement:** 60 hl/ha

Vinification:

Pressurage raisin entier, levure sélectionnée, fermentation 4 semaines..

Elevage:

Elevage sur lie 6 mois (1 partie en cuve inox, 1 partie en barrique)
pas de fermentation malo-lactique
18 mois sur lattes.

Appréciation gustative:

Nez frais et légèrement boisé, des bulles élégantes et fines. Il exprime au palais toutes les saveurs d'un grand vin.

Tenue et conservation:

Peut se garder 3 à 5 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Il sera servi de l'apéritif à la fin du repas.

