

Crémant d'Alsace Rosé

Type du vin : Vin rosé Effervescent

Cépage : Pinot-Noir

Commentaires de dégustation :

Belle robe brillante de couleur rose framboise, très belle collerette, de nombreux trains de bulles régulières et fines. Nez délicat aux arômes de fruits rouges frais et mûrs : cassis, groseille, framboise.

En bouche, l'attaque est fraîche et souple, en continuité avec le nez : arômes fruités de fruits rouges mûrs.

Vin avec une belle structure, qui associée à sa rondeur lui confère de la persistance.

Recommandations :

Vieillessement : 4 à 5 ans

Température de service : entre 5°C et 7°C

Accompagnement : Le Crémant d'Alsace est le fleuron des grandes occasions ... de l'apéritif ... à la fin des repas ... seul lors des réceptions ... ou en cocktail...

