Vins d'Alsace
ANDRÉ TEMPÉ®
VIGNERON INDEPENDANT

13 Rue de Meywihr, 68770 Ammerschwihr - Tél : 03 89 47 18 29 www.vins-andre-tempe.com

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 :

Vieillissement : 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…

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.