



### Crémant "Elégance" Cuvée Prestige A.O.C. Crémant d'Alsace

#### RÉCOMPENSE



WINE ENTHUSIAST MAGAZINE  
2017 : 90 POINTS  
2016 : 90 POINTS

#### VINIFICATION

Sa création a bénéficié de la plus grande attention des experts maîtres dans "L'Art de la Cuvée". Il est le fruit de l'assemblage harmonieux de 3 cépages sélectionnés pour leur qualité exceptionnelle : Pinot blanc, Chardonnay et Auxerrois. Une lente maturation de plus de 24 mois lui a donné une richesse d'une rare complexité.

#### DÉGUSTATION

**ROBE** : dorée pâle brillante au disque argenté, bulles fines et régulières, cordon persistant.

**NEZ** : délicat de fruits secs amande et noisette grillées, une note beurrée, puis agrumée pamplemousse, briochée et des fleurs blanches.

**BOUCHE** : à la fois élégante et dotée d'une belle matière qui lui confère une certaine profondeur, dominée par des notes toastées-briochées, avec un équilibre remarquable jusqu'à une finale persistante agrumée.

#### ACCORDS GOURMANDS

Apéritif raffiné et vin de cocktail ou de réception.

Un Crémant de gastronomie, riche et complexe, apéritif de charme et qui fera des alliances harmonieuses avec Saint-Jacques à la crème, langouste grillée, poulet au citron, sauté de veau forestière. Côté fromage : camembert, Saint-Félicien ou encore coté dessert des tartes aux fruits jaunes, blancs ou amandine.

#### CÉPAGE

PINOT BLANC, AUXERROIS & CHARDONNAY.

#### DEGRÉ D'ALCOOL

alc 12% vol.

#### TERROIR

Calcaire et argile-calcaire.

#### VENDANGE

Manuelle.

#### SERVICE

8 à 10°C

#### CONSERVATION

Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans