

FICHE D'IDENTITE

Appellation : A.O.P. Crémant d'Alsace

Millésime : non millésimé

Cépage : Pinot Noir

Contenance : 750 ml

Date de mise en bouteilles : 11/05/2022

Alcool : 13,0 % vol.

Sucre : 5 g / L (extra brut)

Température de dégustation : 8 - 10 °C

COLLECTION CREMANT

Savoir-faire depuis 1982



Crémant Rosé

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Cette cuvée est issue d'une macération de raisins Pinot Noir.

Nous apportons un grand soin à la date de la récolte et au tri des raisins lors des vendanges manuelles.

Le lent pressurage des raisins entiers nous permet de sélectionner les jus les plus qualitatifs pour cette cuvée.

La fermentation alcoolique à 18 °C en foudres, suivie d'une fermentation malolactique, d'un assemblage de vins de réserve de l'année antérieure élevés en barriques de chêne pendant 12 mois et la maturation en bouteilles sur lies fines pendant 15 mois, nous permettent d'élaborer un Crémant peu dosé (liqueur d'expédition) et d'aboutir à des vins Extra-Brut avec des teneurs faibles en sulfites.

COMMENTAIRES DE NOTRE OENOLOGUE

Des arômes de fruits rouges, une bouche parfaitement équilibrée avec une effervescence délicate.

A savourer classiquement à l'apéritif ou avec des desserts mais ce **Crémant est surtout un vin de gastronomie, élaboré pour accompagner un repas.**

Un vin gourmand pour accompagner des salades, des charcuteries, des pizzas et des grillades au barbecue.



☎ 03 88 38 20 37

@ contact@bernardbecht.com

84 Grand Rue - 67120 Dorlisheim



f Domaine-Bernard-Becht

www.bernardbecht.com

