

## Crémant d'Alsace Blanc de Noirs



89 pts Wine Enthusiast 2017



Issu du Pinot Noir vinifié en Blanc. La couleur rouge/rose habituelle du Pinot Noir est issue de la peau des raisins et de par un pressurage doux nous extrayons le jus incolore pour le vinifier en blanc.



Toujours issus de cépages classés AOC Crémant d'Alsace, les raisins sont cueillis tout au début de l'ouverture du ban des vendanges, afin de saisir le moment où ils offrent le meilleur de leur équilibre et leur plus fine harmonie. Produits selon la *méthode traditionnelle*, les Crémants d'Alsace mûrissent patiemment « sur lattes » puis, après 12 mois minimum, sont tournés pendant quelques jours sur leur pointe, afin que le dépôt se concentre dans le col en attendant l'heure du dégorgement.



Ce crémant présente une belle robe dorée, de fines bulles, un nez de pomme et de raisin frais. La bouche, longue et fraîche, laisse une sensation rare d'élégance et d'harmonie.



Idéal à l'apéritif, le Crémant Blanc de Noirs se distingue aussi très bien à table sur une volaille rôtie ou farcie, un poisson en sauce.



Alcool : 12,05% vol.  
Sucres résiduels : 6 g/l  
Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 4,11 g/l

Température de service: 7-8 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 3 ans.

### LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISHHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : [contact@alsace-willm.com](mailto:contact@alsace-willm.com)

