

Crémant d'Alsace Bio



Crémant issu d'une démarche de production respectant le CDC bio européen. Il est composé de Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir et Chardonnay.



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.



Doté d'une couleur jaune clair, il révèle un nez expressif avec des arômes de pêche/abricot et de pain grillé. En bouche, il présente une structure remarquable, avec un bel équilibre des saveurs.



Voici un crémant qui conviendra parfaitement aux moments de fête et de convivialité à l'apéritif avec des crackers et des légumes crus accompagnés de sauces fraîches ou autour d'un dessert aux fruits.



Alcool : 12,5% vol.
Sucres résiduels : 5,5 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,4 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

