

## Crémant d'Alsace Brut



Médaille de Bronze Decanter 2017



Principalement issu du Pinot Blanc, il allie fraîcheur, corps et souplesse. Ce Crémant Brut nous offre des fines bulles, un cordon de mousse persistant, un joli nez à nuances florales et une bouche vive et fruitée. C'est le grand classique de toutes les occasions.



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.



La robe est paille clair aux reflets verts avec un cordon de mousse persistant, bulles fines et vives. Nez discret de fleurs blanches. Bouche fraîche aux saveurs fruitées.



Apéritif, Desserts (au chocolat, fruits exotiques, salade de fruits, sorbets)



Alcool : 12,7% vol.  
Sucres résiduels : 7,5g/l  
Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 4,4g/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 EGUISHEIM

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)

