

Crémant d'Alsace Prestige



Médaille de Bronze Decanter 2016
88 pts Wine Enthusiast
Prix d'Excellence Vinalies Internationales 2017



Des vignes spécialement sélectionnées, une harmonie et une complémentarité entre les différents cépages en font notre Crémant Prestige. Une maturation optimale et longue permettent la finesse et la complexité. Un habillage originale donnent encore plus de pétillant aux meilleurs moment.



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.



D'une robe jaune ambrée, ce crémant présente un fin cordon de mousse dont les bulles fines sont persistantes. Nez aux notes de beurré et de brioché. Attaque franche, sa bouche laisse une persistance agréable en bouche.



C'est un crémant de gastronomie, à déguster de l'apéritif au dessert lors de moments conviviaux et de fête.



Alcool : 12,23% vol.
Sucres résiduels : 7,5g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 4,1g/l

Température de service: 7-8 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 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

