

WILLM

Crémant d'Alsace Rosé



88 pts Wine Enthusiast 2017



Le crémant d'Alsace Willm Rosé allie rondeur et corps. Ce Rosé crémant offre une jolie robe rosée aux profondes nuances saumon et une fine effervescence. La bouche de fruits rouges est ample et complète. Il évoque irrésistiblement les couleurs et les saveurs des fêtes.



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.



Couleur rubis claire avec un bouquet expressif de cerise, cassis et framboise. La bouche est fraîche à l'attaque, sur un fond de tannins discret enrobé par un moelleux, agréable.



Aperitif et desserts aux fruits rouges.



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

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

