

# WILLM

## Crémant d'Alsace Prestige



En 2021, le Crémant d'Alsace PRESTIGE Willm honore un anniversaire prestigieux à travers un macaron qui rend hommage aux 125 ans d'histoire et de tradition de la Maison Willm.



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.



Ce Crémant d'Alsace dévoile avec élégance des notes délicates de fruits blancs et des arômes finement toastés, portés en finale par des notes de petits fruits acidulés.



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



Alcool : 11,93 % vol.  
Sucres résiduels : 6,26 g/l  
Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3,94 g/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 EGUISSHEIM

E-mail : [contact@alsace-willm.com](mailto:contact@alsace-willm.com)

