



Crémant d'Alsace Rosé

Les Bulles

VIN EFFERVESCENT ROSÉ SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Pinot Noir.
- ♪ **Provenance** : Epfig.
- ♪ **Age de la vigne** : 20 à 30 ans.
- ♪ **Terroir** : Argileux.
- ♪ **Vinification** :

- Vendange manuelle et tri.
- Macération courte sur pressoir pendant 8h.
- Pressurage basse pression.
- Fermentation avec contrôle de température.
- Fermentation malolactique (selon le millésime).
- Tirage au domaine.
- Seconde fermentation en bouteille pendant 3 mois minimum puis 12 mois sur lattes.
- Remuage (gyropalettes).
- Dégorgement.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : fruits rouges acidulés.
- En bouche : bulles fines, arômes de fraises et framboises.

♪ **Accords mets et vins** :

Apéritifs, cocktails, Soupe de fruits rouges, clafoutis, desserts aux fruits.

Température de service : 8 à 10 °C.

Temps de garde : 2 à 3 ans.

Degré alcoolique : 12 %vol. Acidité totale : 6.2 g/L.

Sucres résiduels : 0.51 g/L.

