

## CRÉMANT BLANC DE NOIR BRUT



**Classificazione:** Appellation Crémant D'Alsace Contrôlée

**Zona di Produzione:** Kintzheim Alsace

**Uve:** 100% Pinot Noir

**Vinificazione:** Pressatura soffice degli acini e fermentazione in vasche di acciaio inox.

**Affinamento:** Messo in bottiglia con l'aggiunta dei lieviti per la presa di spuma, fermentazione metodo champenois 18 mesi. Sboccatura con aggiunta della "liquer d'expédition" per ottenere un vino Brut.

**Longevità:** 5 anni

**Note di Degustazione:** Al naso scopriamo la sua tipicità con note di mela verde e uva fresca. In bocca, il piacere è più forte per la sua freschezza e per il suo attacco franco e pulito. Equilibrato e potente, ha una bella lunghezza rinfrescante.

**Gradazione Alcolica:** 12% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 6° C.

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, piatti di salmone affumicato, pesce in salsa, alla griglia, carni bianche. Questo crémant di Blanc de Noir sarà apprezzato a tutte le ore.