



LE CRÉMANT D'ALSACE BRUT

Festif par nature, ce vin d'Alsace effervescent est élaboré à partir d'un assemblage de Pinot Auxerrois à 60 %, de Pinot Blanc à 30 % ainsi que de Chardonnay à 10 % selon la méthode champenoise : après une première fermentation en cuve, il fait l'objet d'une seconde fermentation en bouteille puis un élevage de 18 mois au moins sur lattes.

DÉGUSTATION

robe or pâle aux reflets clairs, fine colonne de bulles élégant avec une discrète pointe florale généreuse, alliant finesse du Pinot Blanc et corps du Pinot Auxerrois

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, desserts

Domaine Scheidecker & Fils

13 rue des Merles 68630 Mittelwihr