

Alsace Crémant d'Alsace Plaisir Perlant



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 10 à 16 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Pinot Noir , Auxerrois Pinot blanc
- **Type de Sol**: Sable granitique + schiste
- **Rendement**: 70hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendanges** : manuelles.



Grand Vin D'Alsace

Vinification:
Fermentation lente

Elevage:
élevage sur lies fines 6 mois puis 30 mois sur lattes.



«Robe jaune clair. Nez aux notes de fruits blancs mûrs. En bouche un vin ample, plein, aux délicieux parfums épanouis où dominant des notes grillées toastées, épices douce.....»

Tenue et conservation
Peut se garder 10 ans.



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8-10° C

Le Crémant d'Alsace est idéal à l'apéritif, seul ou sur des amuse-bouches. Il brille à table, particulièrement avec les fruits de mer, saumons, crustacés, s'associant harmonieusement à la plupart des desserts et couronnant toujours majestueusement un repas.

Récompenses :

- 92/100 WE, 2011
- Commended decanter Asia wine awards, 2011
- 91/100 WE, 2013



XXXX

Le MOT DU VIGNERON :

« »



Alsace Crémant d'Alsace Plaisir Perlant



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 10 to 16 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Pinot Noir , Auxerrois Pinot blanc
- **Type of soil :** Granic sand and schist
- **Yield:** 70 hl/ha
- **Age of the vine:** 15 years
- **Harvest :** manual



Grand Vin D'Alsace

Vinification:
Slow Fermentation

Maturing:
Aging on fine lees 6 months and then 30 months on slats (lattes)



"Light yellow robe. Nose with notes of ripe white fruit. On the palate a full, full-bodied wine, with delicious flavors, toasty toasty notes, sweet spices ... »

Aging potential :
Can be kept 10 years.



Culinary agreements:
To serve at 8-10° C
The Crémant d'Alsace is ideal as an aperitif, alone or with appetizers. It shines at the table, especially with seafood, salmon, crustaceans, harmoniously combining with most desserts and crowning majestically a meal

AWARDS :

- 92/100 WE, 2011
- Commended decanter Asia wine awards, 2011
- 91/100 WE, 2013



XXX

Winemaker comments :

« »