

Vins d'Alsace André ANCEL



Vigneron Récoltant Indépendant

3, rue du collège
68240 KAYSERSBERG
Tél-Fax : 03 89 47 10 76
Email : vins_ancel@orange.fr
Web : www.vinancelandre.fr

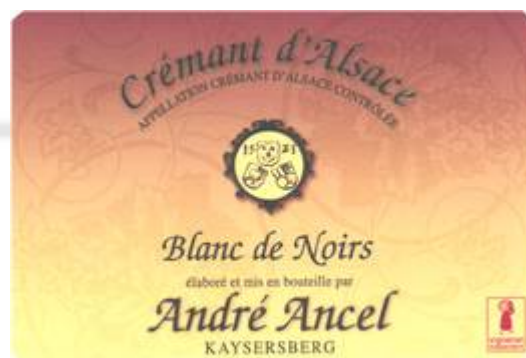
Crémant d'Alsace 2016

Blanc de Noirs

Le sucre dans ses bulles !

Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : AOC Crémant d'Alsace
- ✦ Millésime : 2016
- ✦ Couleur : Blanc
- ✦ Cépage : Pinot Gris (50%) / Pinot Blanc (50%)
- ✦ Age moyen des vignes : 45 ans
- ✦ Nature du sol : Sableux
- ✦ Rendements (hl/ha) : 75
- ✦ Mode de vendange : Manuelle
- ✦ Spécificités de la vinification et de l'élevage :
Méthode traditionnelle.
- ✦ Mode de Pressurage : Pneumatique
- ✦ Sucre résiduel : 15 g/l
- ✦ Alcool : 12,5°



Dégustation

Température de dégustation :

Oeil

Ce Crémant d'Alsace dévoile une belle robe rose pâle. Les bulles sont fines, régulières et se déploient en colonne dans les flûtes.

Nez

Une grande fraîcheur avec des arômes de fruits blancs (de poires, de pommes), mélangé à ceux des fruits rouges tels que la cerise ou la framboise.

Bouche

Légèrement fruité aux arômes des fruits rouges, ce vin rafraîchissant saura mettre en valeur sa touche acidulé et sa délicate effervescence.



IDEAL POUR LES APERITIFS. VIN DE FETES