

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

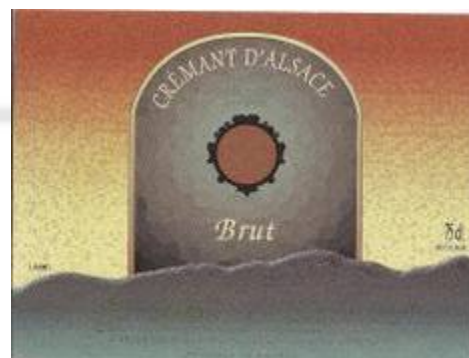
Crémant d'Alsace Blanc 2016

Brut

Un pétillant sans être un champagne !

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 :
Légère macération avant pressurage, suivi de la 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 acidulée et sa délicate effervescence.



IDEAL POUR LES APERITIFS. VIN DE FETES