

# Vins d'Alsace André ANCEL



## Mousseux Blanc 2016

Brut

### Vigneron Récoltant Indépendant

3, rue du collège  
68240 KAYSERSBERG  
Tél-Fax : 03 89 47 10 76  
Email : [vins\\_ancel@orange.fr](mailto:vins_ancel@orange.fr)  
Web : [www.vinancelandre.fr](http://www.vinancelandre.fr)

*C'est comme un Crémant ! Il n'y a que le nom qui change !*

### Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : Vin de France Mousseux
- ✦ 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 acidulé et sa délicate effervescence.



**IDEAL POUR LES APERITIFS. VIN DE FETES**