

# Brut Rosé Crémant d' Alsace ac

Typique - séduisant - nuancé



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Origine

Elsass

## Cépage

## Producteur

Wolfberger

## Type de fermeture

## Millésime

## Maturité de dégustation

## Taille de bouteille

## Température de service

## Teneur en alcool

## Numéro d'article

80096700

## Culinaire

Apéritifs, poissons pochés, pâtes fraîches à la crème ou des desserts comme les tartlettes aux fraises

## Élevage

## À PROPOS DU VIN

C'est à la fin du 19e siècle qu'a vu le jour la production de vins effervescents par méthode traditionnelle en Alsace. Le Crémant d'Alsace possède depuis 1976 son AOC propre. Le Crémant d'Alsace rosé est élaboré à partir de Pinot Noir. La courte macération confère à ce vin sa couleur rose pâle, ensuite, il est mis en bouteille pendant au moins 12 mois.

Apéritifs, poissons pochés, pâtes fraîches à la crème ou des desserts comme les tartlettes aux fraises

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Rose scintillant aux légers reflets saumon, fines bulles.

### Aromatique

Aromatique: Fruits rouge mûrs, arômes compotés, complétés par un soupçon de vanille, de poire et des notes crémeuses en finale.

### Corps

Corps: Attaque longue, moyennement corsée, corps élégant, fruité gourmand, belle acidité.

### Impression générale

Qualité: Séduisant Pinot au caractère singulier.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)