

Crémant d'Alsace

Appellation Crémant d'Alsace Contrôlée

2011

PIERRE FRICK



ALC. 12,5% BY VOL.

PRODUCE OF FRANCE
CONTAINS SULFITES

03 89 49 62 99 pierrefrick.com

750 ML L11CS



VIN ISSU DE RAISINS DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié par ECOCERT FR - BIO - 01

demeter



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

CRÉMANT

Millésime : 2011

Alcool : 13.1%

Acidité : 6.5g/l at

Sucre résiduel : 2.0g/l

Terroir :

Argilo calcaire

Cépages :

Auxerrois 50 % - Riesling 50 %

Particularités d'élevage

La seconde fermentation (pris de mousse) pour ce Crémant 2011 a consommé du sucre résiduel laissé par la première fermentation du vin de base (non sulfité) et un complément sous forme de miel d'acacia. Au dégorgement le Crémant ne reçoit pas de liqueur d'expédition, juste un peu de sulfite. Il reste nature.

Dégustation

Robe jaune - beau nez vineux, avec des notes de noix de coco, de fruits jaunes (pêche), de tabac et d'agrumes - bouche pleine et élégante - saveurs citronnées, touches d'amandes grillées et longue finale de pierre calcaire.

Température conseillée : 10 à 12 °C

Accompagnement

Crémant sec pour l'apéritif et pour la gastronomie (entrées, poissons, viandes blanches, tapas, buffets salés)