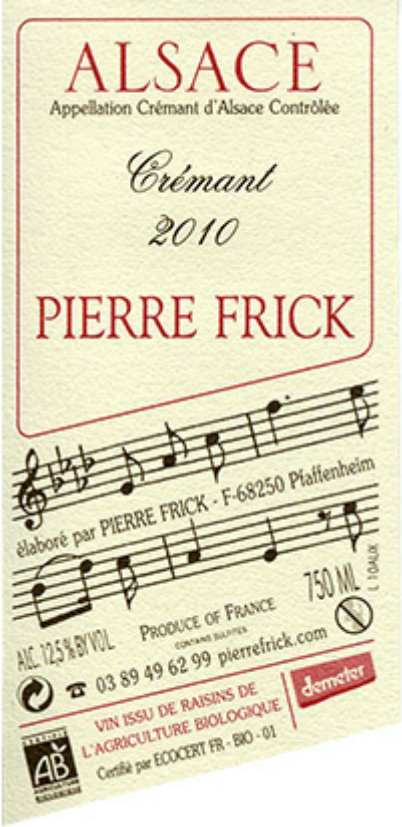

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

CRÉMANT

Millésime : 2010

Alcool : 12.9%
Acidité : 5.8g/l
Sucre résiduel : 2.2 g/l

Terroir :
Argilo calcaire

Cépages :
Auxerrois 100 %

Particularités d'élevage :
La seconde fermentation (pris de mousse) pour ce Crémant 2010 a consommé du sucre résiduel laissé par la première fermentation du vin de base. Au dégorgement le Crémant ne reçoit pas de sulfite, ni de liqueur d'expédition. Il reste nature.

Dégustation
Couleur jaune avec des bulles fines et vives – senteurs fines de lilas, de pêche blanche, de biscuit et d'amande blanche – palais riche, frais et crémeux, aux saveurs de petits fruits rouges, d'amande douce et de vanille – belle longueur sur l'amande blanche et la pierre calcaire.
Température conseillée : 10 °C

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