

LES CREMANTS

Le Crémant d'Alsace Rosé Brut

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VIN

D'une belle couleur rose et d'une fine effervescence, ce crémant présente toutes les caractéristiques du cépage Pinot Noir avec un bouquet expressif d'arômes de fruits rouges où se mêlent le cassis, la framboise et des notes de cerise. Au palais, il conserve son élégance par sa fraîcheur et sa vivacité et s'appuie sur des tanins présents mais enrobés par la saveur fruitée. Idéal à l'apéritif, il brille également sur les desserts aux fruits rouges, clafoutis aux cerises, soupe de fruits rouges, tarte aux framboises.



Photo non contractuelle

MILLÉSIME

Un printemps très doux suivi de températures élevées en juin et juillet, avec des épisodes de forte sécheresse accompagnés de passage orageux ont permis une vendange avec un état sanitaire parfait des raisins. 2015 a consacré les talents d'équilibristes avérés : il a fallu être très précis dans la gestion des équilibres alcool/sucres résiduels/acides.

DÉGUSTATION

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 3 ans.
Température de dégustation : 8-10 °C

RÉCOMPENSES

Médaille Argent Vinalies Internationales
Médaille Argent Mondial du Rosé
90 pts Wine Enthusiast 2015

DESCRIPTION TERROIR

Majoritairement calcaires

VINIFICATION

- Des vendanges 100% manuelles,
- Un pressurage doux et prolongé,
- Une fermentation à 16-18°C pendant 6-8 semaines.
- Un repos sur lattes de minimum 12 mois.

ANALYSES

Alcool : 12,5 %
Sucres résiduels : 8,5 g
Acidité totale : 4,3 g

www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE