

LES CREMANTS

Le Crémant d'Alsace Rosé Brut

INFORMATION GENERALE

L'Appellation d'Origine Contrôlée Crémant d'Alsace voit le jour en 1976 permettant de distinguer les vins effervescents obtenus selon la méthode champenoise. Le terme Crémant vient de Champagne où il était tombé en désuétude. Cette AOC consacre les efforts fournis pendant de longues années par certaines maisons alsaciennes, dont la Maison Lucien Albrecht.

RÉCOMPENSES

Argent Vinalies Internationales 2020

90 pts Wine Enthusiast 2020

Argent Mondial du Rosé 2017, 2018



VINIFICATION

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

MILLÉSIME

Les températures très douces de la mi-avril ont favorisé un bourgeonnement rapide et une très forte croissance de la vigne. La période de floraison douce et ensoleillée a produit des raisins de belle taille, de bon augure pour la récolte. Un été exceptionnellement ensoleillé et chaud a suivi. Les vins du millésime 2018 se caractérisent par leur structure et leur ampleur et ont conservé une fraîcheur étonnante malgré les chaudes journées d'août.

DÉGUSTATION

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.

A déguster dès aujourd'hui, ce crémant peut se conserver jusqu'à 3 ans.

Température de dégustation : 7-8°C

ACCORDS METS-VIN

Idéal à l'apéritif, il brille également sur les desserts aux fruits rouges, clafoutis aux cerises, soupe de fruits rouges, tarte aux framboises.

ANALYSES

Alcool : 11,98 % alc./vol.

Sucres résiduels : 9,8 g

Acidité totale : 3,18 g



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE

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