

LES CRÉMANTS

Le Crémant d'Alsace Brut

INFORMATION GÉNÉRALE

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 Effervescents du Monde 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

Même si les rendements sont les plus faibles depuis 30 ans, l'ensemble des conditions climatiques ont contribué à une qualité impressionnante pour le millésime 2017. Bon niveaux d'acidité, beaux équilibres, et de belles maturités, les vins d'Alsace 2017 seront comparables aux millésimes des plus grandes années.

DÉGUSTATION

Les bulles sont fines et délicates avec une mousse régulière et persistante. Un nez expressif aux arômes de fruits frais comme la pomme, la pêche, et l'abricot se dégage. En bouche, on retrouve des notes de fruits mûrs.

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

Température de dégustation : 7-8°C

ACCORDS METS-VIN

Cet effervescent est un classique pour chaque occasion.

ANALYSES

Alcool : 11,92 % alc./vol.

Sucres résiduels 10,27 g

Acidité totale H₂SO₄ : 3,73g

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



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE