



DOMAINE WASSLER

ANNE - MARC - MATTHIEU

CRÉMANT BRUT

AOC : AOC CRÉMANT D'ALSACE

Cépage : PINOT AUXERROIS/PINOT BLANC

Lieu-dit/terroir :

Commentaire et note de dégustation :

Produits selon la méthode traditionnelle, les Crémants d'Alsace mûrissent patiemment « sur lattes » puis, après 12 mois minimum, sont tournés pendant quelques jours sur leur pointe, afin que le dépôt se concentre dans le col en attendant l'heure du dégorgement.

Les blancs de blancs ont une mousse fine avec des bulles régulières.

Les bulles, en remontant à la surface, libèrent des arômes de fruits blancs (pommes, poires), de pêches, d'abricots, voire d'agrumes. On peut également y trouver des notes de fruits secs, de fleurs blanches ou de brioche.

On y retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez, tout en appréciant le volume du vin et sa délicate effervescence.

Degré : 12,86% vol.

Sucre : 4,6 g/L

Acidité : 4,29 g H₂SO₄/L

Accord mets/vins :

« J'adore la grande vie, les réceptions, les fêtes où l'on rit. »

Sa rafraîchissante acidité s'accommode parfaitement avec les registres iodés (coquillages, crustacés, caviar...). Cette belle entente avec la cuisine de la mer peut également s'illustrer avec la chair de poissons, crus ou grillés.

Les fromages à croûtes fleuries (Brie, Camembert), les chèvres ou les brebis tel l'Ossau Irraty ou encore des fromages à pâte molle comme le Brillat Savarin entretiennent des relations des plus harmonieuses avec un Crémant d'Alsace.

Et pour finir sur une note sucrée, les Crémants d'Alsace demi-secs accompagnent parfaitement et avec finesse les desserts à base de fruits, les cakes et Bredele (petits gâteaux secs).

