



CRÉMANT BLANC DE NOIR

DOMAINE WASSLER

ANNE - MARC - MATTHIEU

AOC : AOC CRÉMANT D'ALSACE

Cépage : PINOT NOIR

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.

La robe est pâle, d'un jaune Or et translucide avec parfois des nuances saumonées.

Le nez frais et fruité révèle des arômes de petits fruits rouges.

La bouche est subtilement fruitée avec une structure croquante et fraîche.

Ce vin se déguste bien frais, entre 7 et 8°C.

Degré : 12,32% vol.

Sucre : 4.4 g/L

Acidité : 4,09 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.

Mais sa fraîcheur ne saurait occulter sa belle amplitude qui lui permet d'engager la conversation avec les volailles et viandes blanches.

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).

