



DOMAINE WASSLER  
ANNE - MARC - MATTHIEU

# CRÉMANT ROSÉ

**AOC** : AOC CRÉMANT D'ALSACE

**Cépage** : PINOT NOIR / PINOT AUXERROIS

**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 rose tendre et translucide avec parfois des nuances saumonées.

Le nez dévoile des notes de petits fruits rouges.

La bouche, fraîche et harmonieuse, s'affirme sur les arômes fruités. L'élégance des bulles renforce le volume et la structure du vin.

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

**Degré** : 13,1% vol.

**Sucre**: 4,6 g/L

**Acidité** : 4,05 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

**Accord mets/vins** :

**« il charme les sens par ses notes de fruits rouges et l'extrême finesse de ses bulles ! »**

Dès l'apéritif bien sûr, il se déguste en compagnie de dips de légumes ou de terrines froides, pour illustrer le premier volet d'un buffet dînatoire.

Structuré mais exempt de tannins, il sait converser sur le mode « fraîcheur » avec les poissons et fruits de mer.

Si le besoin se fait sentir de se tourner vers une cuisine réconfortante et qu'on en appelle aux rôtis de volaille, de veau ou de porc, il accompagne avec tendresse et doigté ces chairs délicates.

