



LE CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ

Festif par nature, ce vin d'Alsace effervescent est élaboré exclusivement à part de Pinot Noir selon la méthode champenoise : après une légère macération et une première fermentation en cuve, il fait l'objet d'une seconde fermentation en bouteille puis d'un long élevage sur lattes (18 mois).

DÉGUSTATION

robe rosée pâle aux reflets lumineux, belle colonne de bulles
élégant fruité du Pinot Noir
sec et harmonieuse, corps équilibré

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, desserts

Domaine Scheidecker & Fils

13 rue des Merles 68630 Mittelwihr