



## LE CRÉMANT D'ALSACE BRUT

Festif par nature, ce vin d'Alsace effervescent est élaboré à partir d'un assemblage de Pinot Auxerrois à 60 %, de Pinot Blanc à 30 % ainsi que de Chardonnay à 10 % selon la méthode champenoise : après une première fermentation en cuve, il fait l'objet d'une seconde fermentation en bouteille puis un élevage de 18 mois au moins sur lattes.

### DÉGUSTATION

robe or pâle aux reflets clairs, fine colonne de bulles élégant avec une discrète pointe florale généreuse, alliant finesse du Pinot Blanc et corps du Pinot Auxerrois

### ACCORDS METS & VINS

Apéritif, desserts

---

**Domaine Scheidecker & Fils**

13 rue des Merles 68630 Mittelwihr