



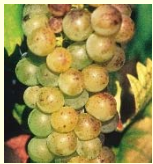
AOC CREMANT d'ALSACE Brut Prestige

Frais et élégant : la magie de l'effervescence



TERROIR: Le Vignoble de la Maison Kuehn est situé à l'Ouest de Colmar en Alsace. Il repose sur un patchwork de sols et de sous sols qui lui confèrent toute sa richesse et son originalité. Protégés des vents de l'ouest par les collines sous vosgiennes et orienté est - sud est, nos vignes s'épanouissent sur les meilleurs coteaux d'Ammerschwihr sur un sol à dominante argilo calcaire.

CEPAGES: Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay



VENDANGES & VINIFICATION: Notre Œnologue Francis Klee veille avec notre équipe sur nos parcelles et suit avec beaucoup de rigueur toutes les règles de conduite liées à l'Appellation Crémant d'Alsace. La vendange est faite exclusivement à la main et les raisins triés sont acheminés entiers au pressoir. Après une première fermentation en cuve, le vin est mis en bouteille puis naturellement avec l'adjonction de la liqueur de tirage une deuxième fermentation a lieu dans la bouteille : c'est la prise de mousse. Cette méthode dite « Méthode Traditionnelle » combinée avec un élevage de 15 mois sur lattes est à l'origine des fines bulles régulières de nos Crémants d'Alsace ainsi que de leur élégant bouquet.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION: sa robe est jaune clair à reflets verts avec un magnifique collier de fines bulles. Au nez des notes délicates de fleurs blanches et de fruits frais. Une fraîcheur et un parfum délicat que l'on retrouve en bouche pour le plaisir des papilles.

Potentiel de garde : de 3 à 4 ans.

Température de service: 8°C à 10°C.



ACCORDS METS/VINS : Ce vin blanc effervescent frais et élégant est bien sûr un grand classique des apéritifs, des mignardises et autres cocktails dinatoires, mais le Crémant d'Alsace peut également accompagner avec bonheur un plateau de fruits de mers et des poissons en sauce.

Autres données à titre indicatif:

Alcool : 11.5%

Sucres Résiduels : 12gr

VINS D'ALSACE KUEHN , 3 GRAND-RUE , F-68770 AMMERSCHWIHR
Phone : +33 (0)3 89 78 23 16 - e-mail: vin@kuehn.fr - website : www.kuehn.fr

Alsace - Ammerschwihr

