Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

CREMANT D'ALSACE Brut Réserve 1* Hachette 2024

THEME :
Vin de fête et de convivialité.

NATURE DU SOL/CLIMAT :
Diverses parcelles de plaine sur sols légers; sables et limons.

ENCEPAGEMENT :
Pinot Auxerrois, Chardonnay, Pinot Gris

VENDANGES :
Manuelles, avec tri, nous démarrons les vendanges par le Crémant.

VINIFICATION :
Vin de base sans fermentation malolactique, assemblé avec du vin de réserve avant la champagnisation. Dosage : 3 à 6 g.

DEGUSTATION :
Nez expressif de fruits blancs, belle finesse, la bouche est vive et agréable.

CONSERVATION :
2 à 5 ans.

METS CONSEILLES :
Apéritif, desserts, fin de repas.

Copyright © Domaine Jean-Marc Bernhard 2018