



Crémant d'Alsace Brut

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Un excellent crémant d'Alsace typique. Robe jaune paille claire. Le nez présente une superbe fraîcheur et des arômes floraux. Agréablement sec en bouche, il possède un corps riche au fondant onctueux et une finale persistante.

Producteur	Léon Beyer
Type d'article	Crémant
Pays	France
Région	Alsace
Appellation	AOC
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	5 années
Cépages	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	23660
Accord mets et vins	Risotto, Fruits de mer, Crustacés, Apéritif, Plats asiatiques



Vinification

Un assemblage de Pinot Blanc et d'Auxerrois, fermenté en bouteille et élevé sur lies pendant deux ans, avec un dosage de 6 g/l.

Terroir

Le vignoble d'Eguisheim est situé sur les coteaux des Vosges, au sud-ouest de Colmar. Il y règne un microclimat unique qui contribue à la qualité remarquable des vins qui y sont produits. Les sols sont caractérisés par la présence d'argile et de calcaire.

Histoire

À Eguisheim, berceau de la viticulture alsacienne, les Beyer sont vignerons depuis 1580. En 1867, Emile Beyer a fondé la maison de vins d'Alsace, aujourd'hui dirigée par Marc Beyer. Eguisheim est un village viticole spectaculaire, organisé en halos concentriques - ses rues circulaires suivent le tracé de trois anciennes lignes de remparts. Un lieu enchanteur pour une excursion en Alsace.

