

CREMANT EXTRA BRUT

Boisé des Dés

Cépage :

- Pinot Blanc
- Auxerrois

Terroir :

Les vignes sont plantées en plaine et en semi-coteaux, sur un terroir alluvionnaire, qui laisse filtrer l'eau tout en retenant la chaleur.

Vinification :

Fermentation traditionnelle sous contrôle de température, suivi d'un élevage de 9 mois en barriques bordelaises.

Méthode traditionnelle, avec une prise de mousse longue, en douceur, suivie d'un vieillissement sur lattes.

Ce Crémant Extra-Brut est non dosé.

Dégustation :

- *Couleur* : Jaune or, cristallin, avec de fines bulles.
- *Nez* : Des arômes subtils, où se mêlent des notes vanillées, briochées, finement boisées.
- *En bouche* : Une effervescence élégante à très fines bulles persistantes caractérise ce Crémant. D'une attaque franche, il présente en bouche l'équilibre d'un vin très « vineux », et est très persistant.

Nos conseils : Le Crémant Extra Brut RUHLMANN constitue un apéritif raffiné. Sa fraîcheur et son caractère rehausseront également les rencontres gastronomiques tout au long d'un repas, du foie gras aux produits de la mer, de la volaille aux fromages.

Température :

Servir frappé, entre 6 et 8 °C.

Conservation :

Jusqu'à 8 ans.

