A.O.C. Crémant Carte Noire

Dégustation



Robe : Jaune doré avec reflets verts
Beaux cordons de bulles fines

Nez : Frais, belle matière, vin complexe et élégant
Notes fruités (ananas)
Nuances toastées et grillées

Bouche : Pétillance présente et vive
Attaque souple et fraîche.
Brut, franc, toasté, ample et équilibré.
Soupçon de fruits à coques (amandes)
Agréablement charnu

Suggestions d'accords mets / vins

Apéritif ou pour accompagner élégamment tous les repas de fête
Kir Royal avec un zeste de liqueur de myrtilles ou pêches des vignes
Toasts chèvre et miel
Fruits de mer, crevettes bouquet
Poissons blancs sauce émulsionnée au Crémant
Carpaccio d'ananas

Conseils de dégustation

Servir frais mais sans excès (9° à 10°) plutôt dans des flûtes.
Préférer le rafraîchissement en seau à glace.

Elaboration

Méthode traditionnelle selon Charte AOC Crémants d'Alsace :
Production du vin de base, assemblages, champagnisation, remuage et tirage.
Elevage 24 mois sur lattes.

Données œnologiques

Millésime : 2018

Cépage : Chardonnay 30%
Pinot Blanc 60%
Auxerrois 10%

Degrés d'Alcool	11°
Ph	3,6
Acidité totale (en tart)	6,2
Sucres résiduels	4,9

Habillage



Domaine MATERNE HAEGELIN filles - 45-47 Grand Rue 68500 ORSCHWIHR
En conversion vers l'agriculture biologique (AB Ecocert) récolte 2022