



Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

CRÉMANT D'ALSACE Brut Rosé

THEME :

Vin de fête et de convivialité.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Une parcelle de plaine sur sol limoneux.

ENCEPAGEMENT :

100 % Pinot Noir.

VENDANGES :

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

VINIFICATION :

Vin de base sans fermentation malolactique. Dosage : 11 à 13 g.

DEGUSTATION :

Nez expressif de fruits rouges, de kirsch, la bouche est vive, ronde et agréable.

CONSERVATION :

2 à 5 ans.

METS CONSEILLÉS :

Apéritif, desserts, fin de repas.