



# Domaine Hubert METZ

## Crémant Brut Rosé "C"

Crémant d'Alsace - Rosé

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Crémant d'Alsace
<b>Cuvée :</b>	Crémant Brut Rosé "C"
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Cépages :</b>	Pinot noir (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Ce Crémant d'Alsace rosé "C", élaboré uniquement à partir de pinot Noir, allie légèreté et fraîcheur. Ses notes de framboise et la finesse de ses bulles sauront vous surprendre et vous régaler en cocktail dinatoire, de l'apéritif au dessert...



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles.  
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage.  
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lattes avant dégorgement.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rosée, bulles fines.  
**NEZ :** Délicat.  
**BOUCHE :** Fraîche, notes de framboise.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 9°  
**GARDE :** A consommer entre 2014 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Poissons crus, Poissons fumés, Desserts aux fruits



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2013 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

