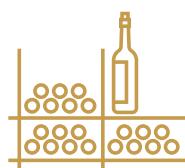


Crémant d'Alsace Cuvee Prestige Brut



VINIFICAZIONE

La vinificazione e l'affinamento durano 12 mesi. Dopo una prima fermentazione in vasche di acciaio inox, il vino viene miscelato con vini di annate precedenti secondo il principio della solera.



AFFINAMENTO

Il vino è affinato su fecce fini per 12 mesi e poi sottoposto a una seconda fermentazione in bottiglia. Dopo la fermentazione, il vino matura ulteriormente sui lieviti, con un lungo periodo di maturazione che sviluppa una mousse elegante e aromi sottili di brioche e frutta fresca.



Colore chiaro e brillante.

-Maison Muré-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aromi aperti di mela, vaniglia, cannella e tiglio.

CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant d'Alsace
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Pinot Blanc (25%),
Pinot Auxerrois (25%),
Pinot Gris (25%),
Riesling (15%),
Pinot Noir (10%)

TIPOLOGIA AGRICOLA

Biologica & biodinamica

VENDEMMIA

Manuale



Mousse delicata con anello persistente di bollicine. Sapore roondo e facile da bere, con un finale fresco e lungo.