



FICHA
TÉCNICA

TOP

Setembro 2018



Crémant d'Alsace Brut

Produtor: Marie & Cécile Albrecht

Apresenta delicada coloração rosé brilhante com perlage fina e constante. Notas de frutas vermelhas, rosas e um leve toque mineral. Em boca ele é rico suculento e refrescante. Um excelente Crémant (nome dado aos espumantes franceses elaborados fora de Champagne), ideal para celebrar o início da primavera no sunset!!

Terroir

País: França

Região: Alsácia - Orschwihr

Uva: 100% Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Não passa por afinamento em barricas - estagia alguns meses "sur lie", em contato com as leveduras.

Por Murilo Azevedo

Visual: Apresenta delicada coloração rosé brilhante com perlage fina e constante.

Gustativo: Em boca ele é rico suculento e refrescante.

Olfativo: Notas de frutas vermelhas, rosas e um leve toque mineral.

Harmonização: Ideal para ser servido como aperitivo. Acompanha também pratos delicados como saladas, frutos do mar e especialmente crustáceos. Vai muito bem com salmão, casquinha de siri, queijos de massa mole e com sunset na primavera!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Crémant

Crémant d'Alsace é uma Appellation d'Origine Contrôlée para vinhos espumantes produzidos na região vinícola da Alsácia, na França. Produzido desde 1900, o Crémant d'Alsace AOC foi reconhecido em 1976 pelo [INAO](#) e a designação Crémant regulada pelo Parlamento Europeu em 1996. Crémant d'Alsace é geralmente feito de alguma mistura entre Pinot blanc, pinot gris, pinot noir e chardonnay. Já o Crémant d'Alsace rosé, bem mais raro, é feito somente de pinot noir. O método de produção é idêntico ao do Champagne. Em comparação com o champanhe, o Crémant d'Alsace costuma ter preços mais acessíveis, mas com qualidade bem similares aos Champagnes rosés. Viva!!!