



ACQUISTATO IL

Crémant d'Alsace Rosé Brut

S.A.

Freschezza e gusto



Svinando®

Crémant d'Alsace AOC Rosé Brut di Domaine Allimant-Laugner, un vino spumante che va assolutamente assaggiato per conoscere lo stile fresco ed elegante delle bollicine dell'Alsazia. Domaine Allimant-Laugner si trova a Orschwiller, nel cuore della AOC. Le uve Pinot Noir utilizzate per la produzione di questo spumante crescono su terreni calcareo-argillosi, che conferiscono al vino una mineralità inconfondibile e una struttura elegante. Vinificazione accurata secondo il metodo classico, con rifermentazione in bottiglia, il vino riposa sui lieviti per almeno 12 mesi, acquisendo così complessità aromatica e morbidezza. Nel calice si presenta di un colore rosa salmone brillante e un perlage fine e persistente. Al naso regala un bouquet di profumi fruttati, con note di fragola, lampone e piccoli frutti rossi. In bocca è fresco e vivace, con una piacevole mineralità e un finale persistente. Bolla versatile, si abbina perfettamente ad antipasti, primi piatti leggeri e secondi a base di pesce e carne bianca.

Nel cuore dell'Alsazia, dove le colline ondulate sono coperte di vigneti rigogliosi e il fascino dei villaggi medievali incanta i visitatori. È qui che sorge Domaine Allimant-Laugner. Una lunga storia di passione e dedizione. Vini di grande piacevolezza, capaci di conquistare appassionati ed esperti per la loro freschezza. I vigneti aziendali si trovano nei comuni di Eguisheim e Voegtlinshoffen, con il Riesling a farla da padrone. Accanto a lui, il Pinot Gris, il Gewürztraminer, il Sylvaner e l'Auxerrois. La filosofia del Domaine è quella di creare vini che siano piacevoli da bere, senza per questo rinunciare alla qualità e all'eleganza. Vini caratterizzati da freschezza vivace e netti richiami fruttati e floreali.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Crémant d'Alsace AOC

Provenienza Alsazia

Uve Pinot Noir 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Freschezza e gioventù, aromi di fragola con sorprendente mineralità. Per tutte le occasioni. Bello il colore, bello il perlage, bello il gusto e imbattibile il rapporto qualità/prezzo, per questa cuvée che rappresenta quasi la metà della produzione complessiva della famiglia Laugner.

Sensazioni Colore rosa salmone. Al naso note di aromi di piccoli frutti rossi, lampone e fragoline di bosco. In bocca è ricco, fragrante con piacevoli aromi fruttati e di grande freschezza