



# Le Crémant



Dessert



Mickaël à Pfaffenheim.

## AOC Crémant

Le domaine est fondé en 1930 par Antoine, au coeur de l'Alsace, à Pfaffenheim. Depuis 1995, ses petits-fils Mickaël et Stéphane mènent le vignoble.

La viticulture a toujours été abordée dans le respect de l'environnement. C'est pourquoi cet engagement a été concrétisé par la certification du vignoble en Agriculture Biologique.



Sec

Minéral



Doux

Fruité

## LA DÉGUSTATION

### Cépages

60% Pinot Blanc  
25% Pinot Noir  
15% Riestling

### Service

Servir à 8°C

### Palais

Arômes persistants de fruits à chair blanche de type abricot, poire ou pomme Granny

### Accords mets/vin

Apéritif ou dessert, fromages à croûtes fleuries (camembert ou brie)

### Nez

Nez ouvert, frais et élégant, très prononcé et vineux

### Millésime

NM

### Degré d'alcool

12,5%

### Conseil

À déguster dans les 2 à 4 ans