



CRÉMANT DE LUXEMBOURG BLANC BRUT DOMAINE ALICE HARTMANN N.M.

Pays : Luxembourg
Région :
Sous région :
Cépage(s) : 50% riesling, 30% chardonnay, 20% pinot noir



Note de dégustation :

Superbe couleur lumineuse, jaune paille brillante avec une effervescence tonique et régulière. Le nez est complexe et très raffiné. Il rappelle les fruits jaunes, les agrumes confits et possède de délicats arômes briochés, légèrement toastés. La bouche est ample, riche et vineuse avec de fines bulles et de la fraîcheur. Le caractère fruité est bien présent, complété par des notes de pain grillé caractéristiques de la méthode traditionnelle et d'un élevage prolongé en cave. Un Crémant séduisant grâce à l'élégance de son

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, St Jacques gratinée, médaillon de lotte au safran, nems de volaille.

Commentaires du sommelier :

Le domaine Alice Hartmann est situé au bord de la Moselle, dans le joli village viticole de Wormeldange. La réputation de la maison pour le riesling n'est plus à faire et le Crémant est tout autant recherché par les amateurs. Le domaine excelle grâce à une très haute exigence et un travail rigoureux à la vigne et au chais. Un domaine incontournable au Luxembourg et un crémant des plus séduisant !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

