

# Crémant Brut

HENRI EHRHART

---

  
HENRI EHRHART  
VINS FINS D'ALSACE



## APPELATION

AOP Crémant d'Alsace



## CÉPAGES

Pinot Blanc (100%)



## NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin s'ouvre sur des arômes de citron et le pamplemousse, associé à la richesse de fruits fermes et charnus comme les pêches blanches et les abricots. Les bulles sont riches en bouche, mais jamais accablantes. L'équilibre parfait est combiné avec un rond, vinosité complète. Le vin a la structure, richesse et longueur.



## ACCORDS

Parfait pour un apéritif, ce crémant d'Alsace se marie harmonieusement à chaque plat : poisson blanc, crustacés, volailles ou plateau de fromages.

