

# Joseph Cattin

## Crémant d'Alsace Rosé



### Zona:

Vitigno:

Terreno:

Età media delle vigne:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti Totali:

### Voeglinshoffen - Alsace

70% Pinot Noir

Argillo-calcareo

20 anni

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

minimo 12 mesi

12°

5°-7°

75 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Colore rosa luminoso, brillante con effervescenza abbondante e dinamica. Bel cordone di bolle fini. Al naso è croccante e fruttato, con note evidenti di frutti bianchi e rossi, presenta una bella complessità rinfrescante e raffinata. Al palato è ricco in aromi e molto fine.

### Abbinamenti



Ideale per l'aperitivo, accompagna perfettamente piatti a base di crostacei, pesce e carni bianche. Col dessert, eccelle con torte ai frutti rossi.



- *Concours de Colmar 2010: Oro*
- *Concours de Mâcon 2011: Oro*
- *Concours de Lyon 2015: Oro*
- *Concours de Colmar 2015: Oro*
- *Concours Générale Agricole de Paris 2015: Oro*
- *Concours Nationale des Crémants 2016: Oro*

