

ARTHUR METZ

Arthur Metz, Crémant d'Alsace Bio & Vegan

26,50\$

* Prix de détail suggéré

Arthur Metz
depuis 1904

 Biologique  Durable  Végan

	Code produit	15060719
	Prix licencié	23.05\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Alsace
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Pinot Auxerrois 20 %
	Cépage(s)	Pinot Blanc 20 %
	Cépage(s)	Pinot Gris 20 %
	Cépage(s)	Autres cépages 40 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Fermeture	Liège
	À boire	se conserve 2 à 5 ans



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Arthur Metz est le 1er acteur du vignoble Alsacien et le 1er élaborateur de Crémant d'Alsace. Il se consacre à la vinification, à l'élevage et à l'embouteillage de vins. Son activité se décline sur toute la filière viticole et vinicole. Arthur Metz a mis en place une stratégie de vinification basée sur la qualité de ses vigneronns et de ses équipements ainsi qu'une surveillance optimale du processus de vinification.

NOTES DE DÉGUSTATION

Léger jaune doré aux teintes estivales. Arômes de pêche blanche et abricot, accompagnées de notes grillées, toastées et d'une touche fraîche d'agrumes. Les bulles délicates se font presque discrètes. Elles sont accompagnées d'un beau bouquet aromatique rappelant la pomme et le zeste de citron. Des notes très florales également, et une belle longueur. Service :8-12°C

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés exclusivement à la main à parfaite maturité. Méthode traditionnelle : seconde fermentation en bouteille, prise de mousse, vieillissement sur lattes