

ARTHUR METZ

Brut Prestige Crémant D'Alsace

21,25\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14030008
	Prix licencié	18.44\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Crémant d'Alsace
	Cépage(s)	Pinot Auxerrois 60 %
	Cépage(s)	Pinot Blanc 20 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 20 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	9,1
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire

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 vigneron et de ses équipements ainsi qu'une surveillance optimale du processus de vinification.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune or avec des reflets ambrés, il présente une fine mousse. Agréable bouquet aux arômes de fruits jaunes. En bouche, une belle finesse de bulles et fraîcheur délicatement fruité. Idéal à l'apéritif il saura jouer les prolongations avec une entrée délicate telle un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ou un tartare de bar à la mangue. Servir entre 8 et 12°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble s'étend du Bas-Rhin jusqu'au Haut-Rhin, entre les Vosges et la Plaine d'Alsace, de Marlenheim au Nord à Thann au Sud, atteignant 120 km de long et 4 km en largeur.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés manuellement à parfaite maturité. Vinification par méthode

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

traditionnelle : seconde fermentation en bouteille, prise de mousse, vieillissement sur lattes ce
qui permet d'avoir une finesse de bulles incomparable et une sensation d'onctuosité généreuse.



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

Arthur Metz
depuis 1904

