

FRANÇOIS
SCHMITT

Crémant

Rosé

AOC CREMANT ALSACE

Cépage : 100% Pinot Noir

Millésime: 2020

Terroir : Argilo-calcaire

Conduite de la vigne : Tous nos raisins sont vendangés manuellement, par tris successifs, afin de rechercher l'optimum de maturité et de qualité. Nous travaillons selon les préceptes biologiques depuis 2005 (certification ECOCERT en 2016)

Age des vignes : 40 ans

Vinification : Sélection stricte des jus,
vinification en cuve inox.
Tirage à 5 bars de pression.
Temps de latte : 12 mois minimum

Analyse : Alcool %vol : 11.91
Sucre g/l : 6.6
Acidité g/l tartrique : 4.76

Dégustation : Bulles fines et légères, avec une très belle tenue de mousse. Nez aux notes de fruits rouges. Bouche onctueuse et riche, souple et charpentée à la finale gourmande.
Apéritif ou dessert.

Conservation : 6-8 ans

DOMAINE FRANCOIS SCHMITT
19 route de soultzmatt-68500 ORSCHWIHR-France
Tel : +33 (0)3 89 76 08 45 – info@francoisschmitt.fr-www.francoisschmitt.fr