

BESTHEIM

Crémant d'Alsace Brut

22,40\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14716798
	Prix licencié	19.48\$
	Conditionnement	12x750ml
	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 40 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	9.3

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est en 1765, à Westhalten, petit village du Haut-Rhin blotti au cœur de la Vallée Noble, que naît la Maison Heim. Toujours portés par l'amour du métier et du terroir, les successeurs d'Alfred Heim se sont mis en quête de nouvelles terres et se sont installés sur les coteaux de Bennwihr. Heim est ainsi devenu Bestheim, associant au nom d'origine la contraction des noms des villages où l'entreprise vinifie et élève ses différentes cuvées.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur or pâle avec une belle brillance qui annonce un vin frais et fringant, aux bulles intenses et crémeuses. Saveurs harmonieuses de pommes et de fruits blancs avec un second nez sur un soupçon de noisettes fraîches. Très délicat et expressif. Au nez, on ressent vraiment l'influence des raisins et du vieillissement. En bouche, il est fruité avec un équilibre savoureux entre l'acidité et le caractère apporté par le "vieillissement supplémentaire". La finale est fraîche et lég...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Notre Crémant Brut Premium est avant tout une sélection de raisins mûrs et sains de Pinot Auxerrois et de Pinot Blanc.

Les vendanges sont faites exclusivement à la main dans des caisses d'une capacité maximale de 90 kg chacune pour éviter l'auto-pression des raisins et ainsi éviter le risque d'oxydation des «premiers» jus. Ensuite, les raisins sont pressés dans des pressoirs pneumatiques de dernière génération afin d'appliquer une pression douce et progressive pour extraire le me...

