

BESTHEIM

Crémant d'Alsace Brut Rosé

29,66\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	4,36\$
	Code produit	15049245
\$	Prix licencié	25.31\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin mousseux
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Alsace
📁	Appellation	Crémant d'Alsace
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🎨	Couleur	Rosé
💧	Sucre	Brut



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

Une robe saumonée-orangée parcourue de bulles fines pour ce rosé harmonieux et long. Le pinot noir transparaît dans les arômes de fruits rouges du nez et surtout dans la rondeur vineuse d'un palais gorgé de petits fruits des bois.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Issu de nos meilleures parcelles de Pinot Noir sur des terroirs argilo-calcaires. Vinifié en cuve inox selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille) avec une courte macération pelliculaire. S'en suit un élevage sur lattes d'au moins 1 an avant sa commercialisation.