

Crémant d'Alsace Bio Rosé

Ce Crémant est composé exclusivement de Pinot Noir.

A propos du graphisme : Ce nouvel univers est né de la rencontre avec un artiste alsacien, **NIACK ONE**, passionné de culture Hip-Hop. Ce graffeur s'est d'abord forgé une identité singulière par son intense pratique du lettrage sous de multiples aspects.

Les ensembles typographiques et les combinaisons de couleurs soigneusement choisies répondent à un univers graphique influencé par la musique et les voyages. NIACK a relevé le défi d'exprimer la passion des vignerons WILLM et la générosité de leur vignoble BIO.



Toujours issus de cépages classés AOC Crémant d'Alsace, les raisins sont cueillis tout au début de l'ouverture du ban des vendanges, afin de saisir le moment où ils offrent le meilleur de leur équilibre et leur plus fine harmonie. Produits selon la *méthode traditionnelle*, les Crémants d'Alsace mûrissent patiemment « sur lattes » puis, après 12 mois minimum, sont

Parée d'une robe pêche intense aux reflets corail, ce crémant révèle un nez délicat qui s'ouvre sur la framboise, le melon, la pêche jaune, la groseille. En bouche, l'effervescence est onctueuse avec le côté acidulé de la groseille mêlée à une certaine douceur.

Voici un crémant qui conviendra parfaitement aux moments de fête et de convivialité à l'apéritif avec du melon / mozza ou avec une tarte aux fraises.

Alcool : 12,08 % vol.
Sucres résiduels : 7,23 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,4 g/l



Température de service:

7-8 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 3 ans.



LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISEIM
+33 (0)3 89 41 24 31

E-mail : contact@alsace-willm.com

www.alsace-willm.com



@alsace.willm_officiel



@AlsaceWillm



@AlsaceWillm