

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Crémant d'Alsace Cuvée Prestige

René Muré

CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Alsazia
PROVINCIA	Comune di Rouffach
VITIGNO	Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling
TIPOLOGIA AGRICOLA	Biologica Biodinamica
VENDEMMIA	Uve a giusta maturazione

VINIFICAZIONE

Vinificazione in tini di legno da 50 hl, al termine di cui vi è una maturazione di 18 mesi. Il blend finale viene realizzato secondo il metodo "Solera": un blend di annate passate viene aggiunto all'annata corrente. Riposo sui lieviti. Questo affinamento conferisce al vino una eccezionale profondità e una raffinata complessità.

AFFINAMENTO

La seconda fermentazione e i 18 mesi di affinamento sui lieviti in posizione orizzontale, conferiscono al vino tutta la sua nobiltà. Dopo la sboccatura, il vino viene fatto nuovamente riposare per qualche mese.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di una veste giallo-dorata con un perlage persistente. Elegante, aperto e fresco al naso, con un profumo molto pronunciato. Al palato si percepisce la sua vivacità, con una beva facile, contraddistinta da un'evidente raffinatezza. Fresco e con un lungo aroma sul finale. Perfetto per iniziare una cena e per celebrare un importante avvenimento.

FORMATI E CONFEIONI

Bottiglia da 75 cl.