

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Crémant d'Alsace Cuvée Prestige

## *René Muré*

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>    | AOC  |
| <b>TIPOLOGIA</b>          | Spumante   |
| <b>NAZIONE</b>            | Francia  |
| <b>REGIONE</b>            | Alsazia  |
| <b>PROVINCIA</b>          | Comune di Rouffach   |
| <b>VITIGNO</b>            | Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling |
| <b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b> | Biologica Biodinamica  |
| <b>VENDEMMIA</b>          | 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.