



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Bestheim Crémant d'Alsace Brut Premium

• ALSACE

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

60 % Pinot auxerrois , 40 % Pinot blanc

FORMAT

750 ml

ALCOOL

12%

TAUX DE SUCRE

9.3 g/L

TYPE DE PRODUIT

Champagne et mousseux

PRODUCTEUR

Bestheim



CODE SAQ
14716798

VINIFICATION

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 meilleur (tête de cuvée) sans blesser les raisins. Ensuite, les jus sont conduits en cuve par gravité pour en préserver la qualité.

Vinifié selon la Méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille) et sans fermentation malolactique. Une approche plus restrictive, mais qui apporte une finesse incomparable.

Enfin, nous devons attendre un temps de vieillissement minimum de 12 mois en bouteilles pour obtenir l'AOC. Mais pour BESTHEIM, ce n'est pas suffisant. Le vieillissement est l'un des points clés pour atteindre un haut niveau de qualité, de finesse et d'élégance. C'est pourquoi, pour le Crémant Brut Premium, le vieillissement est de 18 mois.

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 légère.

PRESSE ET MÉDAILLES



Wine Enthusiast | 90 points



International Wine & Spirit Competition | 91 points



Decanter World Wine Awards 2021 | Médaille d'argent

IMPORTATION ÉPICURIENNE | 450 671-0631 | INFO@IMPORTATION-EPICURIENNE.COM