

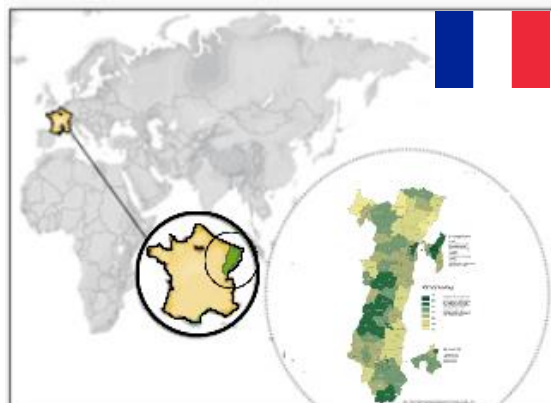
CATTIN SAUVAGE

CREMANT D'ALSACE

AOP Alsace

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIEDAD

Pinot Blanc 85%, Chardonnay 15%.

VIÑEDO

Los viñedos de Joseph Cattin están ubicados en Voegtlinshoffen.

Suelo: arcilla y piedra caliza.

Clima semi continental.

Cosecha manual.

VINIFICACIÓN

Prensado lento de las uvas para conservar las características del vino. Primera fermentación a temperaturas controladas (18 y 22 °C), segunda fermentación en botella, seguida de un mínimo de 18 meses de crianza sobre lías.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Amarillo pajizo con ribetes dorados y una fina burbuja.

Nariz: Aromas de cítricos, frutas amarillas de hueso, flores blancas.

Boca: Resaltan las notas frutales, rica acidez, fresco y largo final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, mariscos, pescados, quesos fuertes y postres como tarta de manzana.

Temperatura de servicio: 8-10°C

