

# GUSTAVE LORENTZ

## CREMANT D'ALSACE BRUT

Alsácia - França



90 Pontos Wine Enthusiast

"Nós podemos ser viticultor pela paixão: os elementos naturais adversas, o trabalho sem limites exigidos por videiras e resultado nobre cada ano exigem essa paixão que nos move."



Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Noir

**Teor Alcoólico:** 12%

**Açúcar:** 9,71 g/l

**Acidez Total:** 8,4 g/l

**PH:** 2,96

**Vinificação:** A fabricação de CREMANT D'ALSACE exige condições de produção muito rigorosas e cuidados contínuos. As uvas são colhidas de forma saudável cuidadosamente colocadas na prensa, respeitando as regras idênticas ao "Método Champenoise". Após a fermentação tradicional "vin de base" em tanques, uma segunda fermentação ocorre nas caves frias. Durante o período de envelhecimento "Sur lattes" as garrafas são rodadas diariamente, gradualmente da posição horizontal para a vertical, para que o depósito de levedura se acumule no gargalo da garrafa.

### NOTAS DO ENÓLOGO



Cor amarela clara.



Chardonnay dá corpo e acidez, Pinot Blanc suavidade e delicadeza e Pinot Noir faz persistência.



Intenso, refrescante e com grande cremosidade. Seco, com um retrogosto muito agradável.

**Harmonização:** O Crémant d'Alsace faz um par perfeito para a maioria dos aperitivos e cocktails quando servido entre 5 e 7 ° C.



Temperatura de serviço entre 6 °C à 8°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)