



## Crémant Rosé 2021

**Médaille d'Or Paris & Guide Hachette des Vins 2024**

Sa fine effervescence et sa jolie robe rosé accompagneront toutes vos occasions festives



**AOC** : AOC ALSACE

**Température de service** : entre 5 et 7°C

**Temps de garde** : entre 2 et 5 ans

**Dégustation** :

Le crémant rosé est un vin effervescent original avec sa couleur rose framboise. Le nez rappelle des arômes de fraises des bois. En bouche, on peut retrouver les arômes typiques du cépage du pinot noir, avec des notes de fruits rouges. L'équilibre est savoureux entre une belle acidité et une légère sucrosité lui conférant une belle harmonie d'ensemble.

**Accords Mets et vins**

Apéritif, cocktail, réception, ou dessert.

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

TÃ©l. : 03.89.47.03.90 Site : [www.vins-nicollet.fr](http://www.vins-nicollet.fr) E-mail : [vinsnicollet@wanadoo.fr](mailto:vinsnicollet@wanadoo.fr)

NÂ° SIRET : 41 47 28006 00019