



présente son nouveau

Crémant d'Alsace Rosé Bio



Pour saluer l'arrivée des beaux jours, la coopérative alsacienne Wolfberger met en lumière un Crémant rosé bio millésime 2019 qui surprend par sa fraîcheur, sa gourmandise et ses notes acidulées. Il accompagnera les plus belles tables estivales et se mariera avec les mets les plus délicats. Cette nouvelle bouteille, qui séduira tous les aficionados de Crémants rosés, complète désormais la gamme de cuvées bio Wolfberger.

Un Crémant rosé bio, brut et raffiné en goût

C'est grâce à une vendange précoce et manuelle que cette cuvée, créée par un assemblage de Pinot Noir, est née. Après un travail de sélection parcellaire pour trouver les terroirs à dominante marno-gréseux bio les plus riches et propices au cépage, c'est de Epgig à Orschwihr que s'est construite la récolte, qui respecte les engagements de l'agriculture biologique.

Le pressurage en raisins entiers de 3,5 heures par paliers successifs démarre, puis la fermentation alcoolique s'effectue entre 16 et 18°C suivie de la fermentation malolactique en cuve inox pendant 2 mois environ. Le travail de vinification pointilleux, lui aussi bio, peut ensuite se poursuivre. Ce vin a reposé 12 mois sur lies fines lors de la seconde fermentation et de la prise de mousse en bouteille.

L'ENJEU EST ALORS RESPECTÉ - conserver fraîcheur et qualité du jus de raisin pour créer un équilibre parfait, procurant gourmandise et suavité à ce rosé, idéal pour l'été.

A la dégustation, une effervescence de saveurs !

NOTES DE DÉGUSTATION -

Ce Crémant d'Alsace rosé issu de l'agriculture biologique se pare d'une lumineuse robe rose pomelo aux reflets framboise, où transparait son pétillant grâce à de délicates et fines bulles remontant à la surface en un nuage mousseux et aérien.

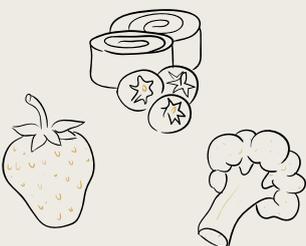
Son nez est légèrement fruité sur des senteurs de pêche blanche, de groseille et ses fragrances florales caractérisent sa fraîcheur aromatique.

Sa bouche livre des arômes délicats de grenadine rehaussée par une belle acidité et finalement sublimée par une tension qui la structure remarquablement.



IDÉES D'ACCORDS -

Délicat en bouche, ce Crémant d'Alsace rosé millésime 2019, peut se déguster à l'apéritif escorté d'un amuse-bouche au saumon fumé, lors d'un brunch sucré-salé ou en accompagnement d'un buffet d'été aux légumes croquants. Il se marie aussi avec des desserts à base de fruits, comme un sabayon permettant de renforcer les principales notes de cette cuvée.



“Frais, gourmand, gouleyant et printanier,
c'est un Crémant rosé parfait pour accompagner les beaux jours „
Déborah Ruffing, œnologue vins effervescents



PARAMÈTRES ANALYTIQUES -

Alcool : 11,68 %

Sucre résiduel : 8,8 g/l

Acidité totale : 3,84 g/l

Prix de vente indicatif : 8,50€

Circuit de distribution : GMS

Température de dégustation : 7-9°

- FICHE TECHNIQUE COMPLÈTE ACCESSIBLE ICI -

WWW.WOLFBERGER.COM

RETROUVEZ NOUS SUR TWITTER , FACEBOOK  ET INSTAGRAM 

WOLFBERGER

6 Grand'rue 68420 Eguisheim

contact@wolfberger.com | T. 03 89 22 20 20

CONTACT PRESSE

Agence Zmirov Communication | 64, rue Jean-Jacques Rousseau 75001 Paris | www.zmirov.com

Clémentine Morel | clementine.morel@zmirov.com | T. 01 55 34 97 81

A PROPOS DE WOLFBERGER :

Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble alsacien poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Cette Maison coopérative respecte les préceptes qui ont présidé à l'existence de ce regroupement de vignerons, désireux de produire ensemble des vins de qualité. Lorsque dans les années 1970 la planète vin découvre enfin les richesses du terroir alsacien et voit naître le Crémant d'Alsace, Wolfberger est déjà bien implanté sur son territoire. Depuis toujours à la pointe de la technologie et fort d'un développement commercial visionnaire, Wolfberger a rapidement fait connaître ses Vins, Crémants et Eaux-de-Vie d'Alsace par-delà les océans. Wolfberger se hisse à la dixième place des marques de vins tranquilles et effervescents les plus vendues en 2018 en France. La Maison Alsacienne est une des rares entreprises viticoles à être certifiée à la fois ISO 22 000 et ISO 50 001 (management des énergies). Elle est aussi en pointe sur les méthodes de viticulture raisonnée pour l'ensemble de ses 1300 hectares de vignoble grâce à la certification Agri Confiance®: preuve des engagements pionniers, des préoccupations environnementales et des pratiques durables de la société à tous les niveaux. En 2021, ce travail de fond, depuis presque 10 ans, est aisément validé par la certification HVE3 pour 76% de ses surfaces. Plus que jamais puisant dans ses racines et animée de ses valeurs fortes, Wolfberger invente désormais la viticulture de demain en alliant science, technologie et méthodes environnementales alternatives.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION