

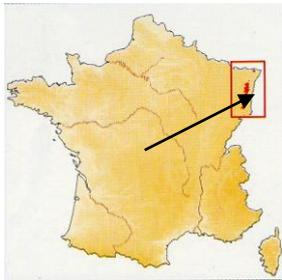


**L'Antre Deux Verres**

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

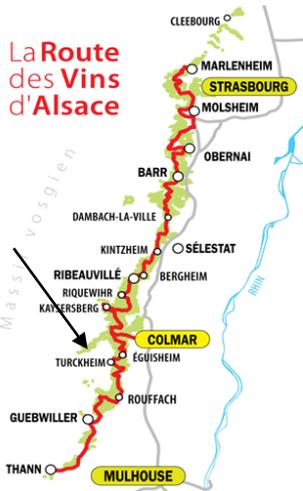
**Appellation**  
**Crémant d'Alsace**  
**Cousu Main par William Arlotti**  
**Producteur : Cave de Turckheim**  
<https://www.cave-turckheim.com/fr/>



**Région**  
**Alsace**  
**Sous région**  
**Haut Rhin**

**Situation géographique**  
 Turckheim

**Millésime**  
**Note :**



**Principaux cépages**  
 Pinot blanc, pinot gris  
**Terroir**  
 Graveleux et granitique  
**Climat**  
 Tendance continentale

**Observations**

- A.O.C. depuis 1976.
- Existe en blanc et rosé.
- Superficie de l'appellation de 3 017 ha pour une production de 235 705 Hl soit un rendement de base de 75 Hl/Ha.
- L'appellation Crémant d'Alsace est l'une des 3 A.O.C alsaciennes et est élaborée avec la méthode traditionnelle (double fermentation).
- Cette cuvée est la cuvée 0 et a été élaboré en partie par William Arlotti (spécialiste mode et tendance).
- Production annuelle : 1,6 millions de bouteilles.
- Servir entre 8° à 10° C.

**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

|                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs      | ■ Viandes blanches                         | ■                        |
| Charcuteries   | ■ Viandes rouges                           | ■                        |
| Poissons       | ■ Fromages doux                            | ■                        |
| Fruits de Mer  | ■ Fromages forts                           | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | <input type="checkbox"/> |
| Gros Gibiers   | <input type="checkbox"/> Desserts fruits   | ■                        |

**Originalité**  
 Bretzels, choucroute, foie gras, chapon et coq au crémant et bien sur les tartes flambées.

**Remarque :**  
 Vous ne trouverez jamais de vin d'Alsace en bag in box... c'est interdit. Le crémant d'Alsace représente 25 % de la production de vins d'Alsace.  
 Le crémant d'Alsace est le vin effervescent français le plus vendue après le champagne. La cave existe depuis plus de 60 ans. La cave s'est engagée dans une démarche biologique depuis 2008. La cave compte aujourd'hui 240 vigneronns adhérents répartis sur 400 Ha. Elle produit annuellement 9 millions de bouteilles dont 100 000 bouteilles en grand cru. Elle a mis en place une démarche qualité avec une baisse systématique de 10 % des rendements sur les grands crus.