



# Cousu-Main par William Arlotti

---

## Que dit l'oenologue ?

D'une robe cristalline, ce crémant d'Alsace brut a un nez très expressif de coing, cédrat confit et fruits rouges. La bouche particulièrement séductrice enveloppe son cœur fruité et sa rondeur s'équilibre par une agréable vivacité qui rafraîchit les papilles.

## Détails techniques

Cépage : Pinot blanc et Pinot Gris

Degré d'alcool : 12.5°

Terroir : Graveleux et granitique

Conservation : 2 ans. A boire frais.

Mets d'accompagnement : Apéritif - Buffets - Desserts

Contient des sulfites

---