



“ Un 100% Pinot Noir par Bott Frères

Les raisins de ce 100% Pinot Noir de la maison Bott Frères à Ribeauvillé ont été élevés en viticulture raisonnée.

La robe est rose saumonée avec des reflets fuschia, de bonne intensité. La bulle est fine et rapide, le cordon bien homogène. Le nez est très séducteur, il embaume les fruits mûrs en gardant une belle finesse. L'attaque en bouche est dense et charnue, la gamme d'arômes est complexe, plus portée sur le fumé. La finale présente une vivacité franche et une belle longueur, la bouche est dense et la gamme d'arômes très pure.

Ce Crémant sublimera vos apéritifs mais trouvera sans problème sa place au cours d'un repas avec un carpaccio de scampis ou un filet de truite aux amandes.



“ Maison Bott Frères

À Ribeauvillé, crémant rosé

Ce crémant d'une « *belle vivacité, sapide, bien construit* » par Laurent et Nicole Bott, est l'un des coups de cœur de cette dégustation à l'aveugle. Son attaque franche malgré son dosage à 10 grammes, le destine à des poissons, un carpaccio de scampis, ou un filet de truites aux amandes, selon les conseils de la maison, à une matelote alsacienne, selon les sommelières, dont les avis ont convergé vers les prescriptions du vigneron.