



Cremant D'Alsace 'St. Eloi'



Det kvalitets-orienterede kooperativ Cave du Roi Dagobert er en pålidelig producent af crémant. De senere år har man hos Cave Roi du Dagobert gjort sig store anstrengelser for at implementere bæredygtige dyrkningsmetoder, hvor anvendelsen af pesticider og kunstgødning er afløst af mekanisk bearbejdning og anvendelse af organiske dyrkningsmetoder for at skåne miljøet mest muligt.

Denne crémant er – som loven foreskriver og i lighed med champagne – lavet med andengæringen på flaske, hvilket giver finere og mere vedvarende bobler.

Cuvée Saint-Eloi er lavet på basis af druer fra pinot-familien, hvilket for Alsace's vedkommende fortrinsvis betyder pinot blanc, pinot auxerrois og pinot noir.

De har med denne vin begået en tør, elegant mousserende sag med fine, behagelige bobler og herligt blomstrede aromaer og en sprød grøn æblefrugt. Udtrykket er rent og luftigt i en vin, der er tør uden at være sur. Her er masser af drikkeglæde til en pris, hvor de fleste kan være med.

Nyd vinen som aperitif eller som en meget alsidig madledsager til ikke for fede retter.

Vi anbefaler en serveringstemperatur på 7-10°.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk