

Cousu Main n°5

Crémant d'Alsace Brut · Fifi Chachnil

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du producteur.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Cave de Turckheim
APPELLATION	Crémant d'Alsace AOP — Brut
CUVÉE	Cousu Main n°5 — habillage Fifi Chachnil
ORIGINE	Alsace
CÉPAGES	Pinot Blanc, Pinot Gris

NOTE DE DÉGUSTATION

Crémant d'Alsace Brut de la Cave de Turckheim, cuvée Cousu Main n°5 habillée par la créatrice Fifi Chachnil — un effervescent floral et fruité, très expressif.

Au nez

- Floral et fruité, très expressif
- Fruits blancs, agrumes et mandarine
- Pêche, abricot et nuances exotiques

En bouche

- Ronde et vive
- Belle fraîcheur

EN UNE PHRASE

Un crémant d'Alsace **expressif et gourmand**, sur les fruits blancs, les agrumes et une touche exotique, à la bouche ronde et fraîche.

LES CÉPAGES

- **Pinot Blanc** — fraîcheur, finesse et équilibre.

- **Pinot Gris** — rondeur, fruit et volume en bouche.

L'assemblage marie la fraîcheur du Pinot Blanc à la rondeur fruitée du Pinot Gris.

ACCORDS METS & VINS

Un crémant vif et fruité, parfait à l'apéritif et sur les produits de la mer.

APÉRITIF & MER

- Huîtres et fruits de mer
- Saint-Jacques
- Sushis

PLATS & DESSERTS

- Poissons fumés ou marinés
- Blanquette de veau
- Desserts aux fraises ou framboises

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Plateau de fruits de mer et un verre bien frais. La vivacité et le fruit expressif du crémant répondent à l'iodé des coquillages pour un apéritif tout en fraîcheur.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 6 et 8 °C.
 - **Verre** — un verre tulipe, pour développer les arômes.
 - **Moment idéal** — parfait à l'apéritif.
 - **Conservation** — à consommer dans les 2 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.