

GUIDE HACHETTE

GUSTAVE LORENTZ **

60 000 8 à 11 €

Forte d'un domaine de 32 ha complété par des achats de vendanges, la maison Gustave Lorentz appartient à la plus pure tradition du négoce alsacien. Elle s'est aussi lancée avec succès dans l'élaboration du crémant d'alsace. Celui-ci, assemblage de chardonnay (60%) et des pinots blanc et noir à parts égales, a tous les atouts pour séduire : une bulle fine dans une robe or pâle, une bonne tenue de mousse, une palette aromatique complexe mêlant la pêche et la brioche beurrée à un soupçon de fruit rouge, une bouche ample à l'attaque, à la fois soyeuse, gourmande et élégante, tonifiée par une touche citronnée. Parfait pour un cocktail.

ANNEE	CEPAGE	CUVEE	MILLESIME	ETOILES	PAGE
2013	CREMANT D'ALSACE	BRUT BLANC		**	130
2011	RIESLING	ALTENBERG DE BERGHEIM	2008	*	115