

WILLM

Crémant Château d'Ittenwiller



Les Comtes d'Andlau-Hombourg perpétuent la tradition de la culture de la vigne liée à l'histoire du Château d'Ittenwiller depuis le XIIe siècle.



Cueillies à la main, les grappes de Pinot Gris et Auxerrois sont méticuleusement pressurées pour préserver les arômes délicats du fruit frais.



Vieilli en cave pendant deux ans, ce Crémant d'Alsace présente des bulles vives et fines et offre une bouche crémeuse et structurée sur des notes de fruits blancs et de pain grillé.



Un Crémant d'Alsace de grand élégance à l'apéritif et qui saura escorter avec vivacité les plats de poissons crus et les plateaux de fruits de mer et crustacés.

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue • 68420 EGUISSHEIM

