



L'OBS Edition n° 2693 du 16 au 22 juin 2016

## EFFERVESCENTS Les bulles solaires

---



Servis frais mais non glacés, ces vins pétillants enchantent nos apéritifs et nos longues nuits estivales. La recette des meilleurs ? Le choix de raisins mûrs, savoureux, riches en minéralité plus qu'en acidité.

### **GRAND MILLESIME 2012 BIO, DOMAINE MURE** **Crémant d'Alsace**

Si les vignerons alsaciens sélectionnaient de meilleurs raisins pour produire leurs effervescents, leur crémant serait incontournable, tel celui du Domaine Muré. Chardonnay et riesling fermentés en barriques offrent une bulle gracile, des saveurs de fruits jaunes juteux, de la longueur et de l'harmonie.

Par Antoine Gerbelle