

CREMANT D'ALSACE Brut Blanc de Blancs

AOC Alsace, Alsace, France

Le Vin Festif par Excellence !

Complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique. Que du Bonheur !

PRÉSENTATION

Ces vins d'Alsace effervescents vifs et délicats sont élaborés selon la méthode traditionnelle, principalement à partir du Riesling, d'Auxerrois et de Chardonnay. Pleins de charme et de finesse, sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Sa Fraîcheur discrètement fruitée et son élégance rehaussera les rencontres gastronomiques les plus variées.

LE MILLÉSIME

Issu du millésime 2015

SITUATION

Nos crémants proviennent de nos parcelles à maturité plus lente et plus tardive. Ceci nous permet d'avoir une structure acide bien présente afin de garantir la finesse de la bulle, ainsi qu'une belle fraîcheur. Les raisins y sont récoltés mûrs ; juste à point.

À LA VIGNE

Vendange entière afin de préserver l'intégrité des grappes

VINIFICATION

Notre chai dispose d'un équipement moderne pour recevoir les bottiches remplies de 100 kg de raisins maximum afin de préserver l'intégrité des grappes et ainsi éviter tout tassement. Les raisins sont convoyés directement aux pressoirs pneumatiques par tapis en vendange entière.

Le pressurage est souple, doux et délicat afin d'extraire au maximum 100 litres de jus par tranche de 150 kg de raisins.

ÉLEVAGE

Elevage sur lattes minimum 36 mois afin d'obtenir une fine mousse crémeuse.

12,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 80 hL/ha
Dosage: 5 g/l

SERVICE

À servir frappé entre 5° et 7°

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Au nez, on distingue un fruité élégant rappelant les agrumes, des notes florales ainsi que des nuances légèrement grillées. Une belle mousse persistante caresse le palais. La finale est harmonieuse et parfaitement équilibrée.



ACCORDS GOURMANDS

Ce Crémant est idéal à l'apéritif ainsi que sur une cuisine de début de repas, des fruits de mer ou des fromages de chèvre.

