

# CREMANT BRUT BLANC DE BLANCS



## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce Crémant est élaboré à partir de Pinot Blanc et de Pinot Auxerrois, issus de terroirs argilo calcaire sur Ribeauvillé et Hunawihr. La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et les traitements respectent le cahier des charges de la viticulture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles, transportées en caissette de 20 kilos, et le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (presseur pneumatique).

## VINIFICATION

Pendant le pressurage, nous gardons uniquement le cœur de presse. Nous effectuons ensuite un débourage statique pendant 24 heures suivi d'une fermentation sous contrôle de température, en cuve inox, d'une durée de 3 semaines. Le vin sera ensuite soutiré, filtré, puis mis en bouteille avec une liqueur de tirage pour la prise de mousse (environ 1 mois). Le Crémant restera ensuite en cave pendant 12 mois, comme le veut la législation, avant d'être dégorgé et commercialisé.

## CARACTERISTIQUES

**Œil :** Robe or très pâle aux reflets clairs

**Nez :** Frais et élégant avec une discrète pointe florale et de fruits secs.

**Bouche :** Une note généreuse, une belle tension, laissant place à une effervescence tout en finesse, sur des notes d'agrumes et de fleur blanche.

## CONSERVATION

2 à 3 ans. Température de service 8 à 10°.

## ACCORDS METS ET VINS

Compagnon idéal de vos apéritifs, il laissera la bouche fraîche pour aborder le début du repas. Sa rafraîchissante acidité s'accommode parfaitement avec les produits iodés mais également avec les volailles et viandes blanches. Il accompagnera avec finesse les desserts à base de fruits et les cakes.

## ANALYSES

Alcool : 12.5 % vol. – Sucre résiduel : 5,49 g/L - Acidité totale : 5,1 g/L

## PALMARÈS

Revue du Vin de France 15/20 – Decanter 90 points – Jancis Robinson 15,5

