

CREMANT BRUT

« L'EVIDENCE »



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce Crémant est élaboré à partir de Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris et Pinot Noir, issus de terroirs argilo calcaire sur Ribeauvillé. 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 débourbage statique pendant 24 heures suivi d'une fermentation malolactique, sous contrôle de température, en cuve inox, d'une durée de 3 semaines, puis un passage en barrique ancienne pendant environ 1 an. 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 36 mois avant d'être dégorgé et commercialisé.

CARACTERISTIQUES

Ceil :

Nez : Nez discret mais fin, il s'exprime sur les fruits mûrs

Bouche : Le palais est généreux, gras, servi par un faible dosage. La bulle est fine et gastronomique.

CONSERVATION

4 à 5 ans. Température de service 8 à 10°.

ACCORDS METS ET VINS

Ce Crémant sera de toute évidence, le partenaire de vos grandes occasions.

ANALYSES

Alcool : 13 % vol. – Sucre résiduel : 1,4 g/L - Acidité totale : 6,21 g/L

PALMARÈS

1* Guide Hachette – Revue des Vins de France 15/20

