

CREMANT BRUT PRESTIGE BLANC DE NOIRS



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce Crémant est élaboré à partir de Pinot Noir, issus de terroirs argilo calcaire sur Rodern. 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 caisse 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 débouillage 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 24 mois, pour une plus grande complexité, avant d'être dégorgé et commercialisé.

CARACTERISTIQUES

Œil : Robe jaune claire légèrement saumonée

Nez : Expressif et élégant, composé de notes florales et de fruits rouges

Bouche : Une bouche de caractère à l'attaque souple et corsée à la fois, qui se caractérise par des notes toastées et du gras.

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Il sera le partenaire idéal de chaque festivité ou cérémonie, tant à l'apéritif qu'en fin de repas.

ANALYSES

Alcool : 12,8 % vol. – Sucre résiduel : 4 g/L - Acidité totale : 6,7 g/L

PALMARÈS

