

CREMANT BRUT ROSE



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 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 avant d'être dégorgé et commercialisé.

CARACTERISTIQUES

Œil : Robe rosée relativement pâle aux reflets lumineux

Nez : Le nez est composé d'arômes de fruits rouges et de grillés

Bouche : Une bouche gourmande à l'acidité fine et persistante

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Ce Crémant est l'invité original de vos réceptions, tout au long d'un repas. Dès l'apéritif, il se déguste en compagnie de dips de légumes ou de terrines froides. En fin de repas, il ouvre un dialogue tout en fruits rouges avec un gaspacho de fraises fraîches ou un clafoutis aux cerises.

ANALYSES

Alcool : 13 % vol. – Sucre résiduel : 8,1 g/L - Acidité totale : 4,6 g/L

PALMARÈS

Jancis Robinson 15/20



EARL Domaine Jean Sipp, 60 rue de la Fraternité 68150 RIBEAUVILLE – France
Tél. : +33 (0)3.89.73.60.02 - Fax : +33 (0)3.89.73.82.38 www.jean-sipp.com