

CRÉMANTS

Crémant d'Alsace « Brut »

Des bulles pleines de promesses



Viticulture

Le chardonnay provient d'une parcelle gréseuse sur la commune de Hunawihr dédiée uniquement au crémant. La parcelle de Pinot Noir est une vieille vigne située dans l'Osterberg et le Pinot Blanc vient d'un terroir très calcaire sur les hauteurs de Ribeauvillé.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Les vignes sont travaillées dans les règles de l'agriculture biologique.

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec fermentation longue.

L'élevage est de minimum 24 mois après la prise de mousse..

Caractéristiques

Robe jaune clair à reflets dorés.

Les bulles sont fines avec une belle texture onctueuse en bouche, soutenues par des arômes briochés et de sous-bois.

La finale est ronde, équilibrée et désaltérante.

Accords mets et vins

Ce vin se déguste de préférence en apéritif et avec une entrée (poissons fumés, tartares)



“Crémant d'alsace Brut”

Cépage	Chardonnay 40% Pinot Noir 30% Pinot Blanc 30%
Âge des vignes	10 ans en moyenne
Rendements	65 hl/ ha
Degré	13°
Sucres résiduels	4 g / l
Acidité	5,5 g / l
Potentiel de garde	2 ans
Servir	Entre 8°C et 10°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl