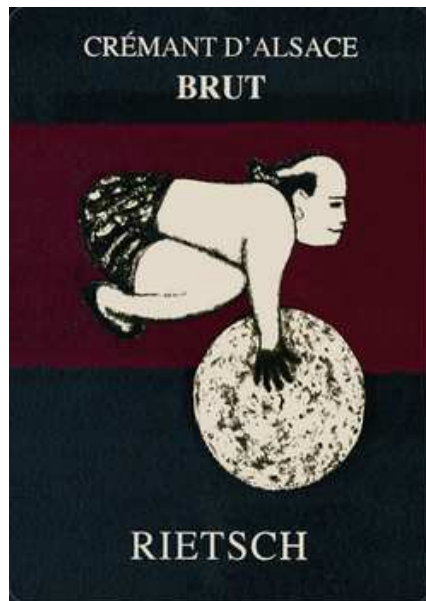


## CREMANT BRUT 2012



### Caractère

Un nez floral et délicat, une bouche très plaisante et joyeuse de bonbon acidulé : ce crémant est un vin de charme, qui fera l'unanimité.

### A déguster avec...

On dégustera ce crémant en toutes occasions festives, à l'apéritif comme au dessert...

### Le service du vin

Servir frais autour de 8 à 10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 5.1 g/L

Alcool : 12.3

Acidité totale : 5.8 g/L

Acidité volatile : 0.48g/L

pH : 3.0

S02 total : 34 mg/l.

### La terre et la vigne

Ce crémant est issu d'un assemblage de raisins d'Auxerrois, de Chardonnay et de Pinot Gris, en provenance des terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim et argilo-gréseux de Heiligenstein. Ces raisins ont été triés à la parcelle, récoltés en septembre 2012 à maturité, autour des 12,3 degrés de potentiel.

### Vinification

Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteille s'est faite au début des vendanges de 2013, avec un rajout de jus de raisins frais de la nouvelle récolte, et d'un levain indigène pour la prise de mousse en bouteilles. Elevage de 13 mois sur lattes. Rajout d'une liqueur d'expédition et d'un léger sulfitage au dégorgement.