

CREMANT EXTRA BRUT 2012



Caractère

Avec son nez riche et complexe qui évoque la pâte de coing, le miel et les épices, avec sa bouche étonnamment souple pour un extra brut, ce crémant, élaboré à partir de raisins récoltés à maturité, offre une belle cohérence de sensations. Un vrai vin, auquel la finesse de ses bulles apporte fraîcheur et vivacité.

A servir avec...

Vin d'apéritif, ce crémant pourra également être servi à table, avec un foie gras, des fruits de mer, des poissons, des plats de cuisine exotique ou des plats en sauce.

Le service du vin

A déguster entre 8 et 10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/L

Alcool : 13.0°

Acidité totale : 6.2g/L

Acidité volatile : 0.37 g/L

pH : 3.0

S02 total : 5 mg/l

La terre et la vigne

Ce crémant est issu d'un assemblage d'auxerrois, de pinot blanc, de pinot gris, de chardonnay et de riesling en provenance de sols argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Les raisins ont été triés à la parcelle, récoltés en septembre 2012 à maturité, autour des 13.0 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 raisin frais et de levain indigène pour la prise de mousse en bouteilles. Elevage de 13 mois sur lattes.

Sans rajout de liqueur de dosage et sans sulfites ajoutés.