

CREMANT EXTRA BRUT 2013 Nature



Caractère

Sa belle robe ambrée annonce d'emblée la couleur : il s'agit d'un Crémant « nature », sans ajout de sulfites. Le nez est très ouvert, avec des notes de coing, de pomme, d'épices et de caramel. En bouche, il présente presque les caractères d'un vin « tranquille » : souple et gourmand, large et persistant.

A servir avec...

Foie gras, assortiment de tapas, volailles, plateau de fromages, tartes : la bulle très fine et assez volatile de ce Crémant permet de le servir tout au long du repas.

Le service du vin

Ce Crémant est un vin vivant, dont l'exubérance peut surprendre au moment de l'ouverture. A rafraîchir avant de déboucher, pour faire tomber la pression, et à ouvrir de préférence à la cuisine près d'un évier.

Fiche technique

Sucre résiduel : entre 2 et 4 g/L

Alcool : 12.3°

Acidité totale : 6.1 g/L

Acidité volatile : 0.52 g/L

pH : 3.08

S02 total : 4 mg/l

La terre et la vigne

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

Les raisins ont été triés à la parcelle, récoltés en septembre 2013 à maturité, autour des 12.5 degrés de potentiel.

Vinification

Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteille s'est faite au début des vendanges de 2014, avec un rajout de jus de raisin frais et de levain indigène pour la prise de mousse en bouteilles. Elevage de 18 mois sur lattes.

Sans rajout de liqueur de dosage et sans sulfites ajoutés.