

CREMANT EXTRA BRUT 2013



Caractère

Une jolie robe dorée, une bulle très fine, un nez de fruits acidulés et de sous-bois : cet extra brut offre une bouche très plaisante, issue d'une matière bien mûre. Un Crémant bien équilibré, qui allie fraîcheur, croquant et finesse.

A déguster avec...

Apéritif, huîtres, fruits de mer, poissons, ce Crémant est un vin festif, mais pourra aussi accompagner tout le repas.

Le service du vin

A servir à la température de la cave (12 degrés) ou légèrement rafraîchi.

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 : 15 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. Ces raisins ont été triés à la parcelle, récoltés en septembre 2013 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 2014, 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 18 mois sur lattes. Léger sulfitage de 15 mg/L au dégorgement.