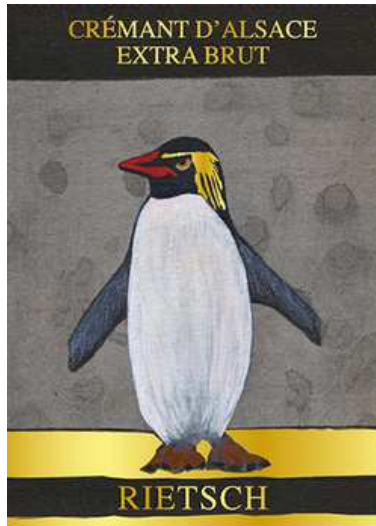


## CREMANT EXTRA BRUT 2014



### Caractère

Ce crémant est un assemblage d'auxerrois, de chardonnay et de pinot gris issus de la vendange 2014, auquel ont été rajoutés en 2015 des jus de raisin frais afin provoquer la prise de mousse en bouteilles. Le nez est complexe, légèrement brioché. La bouche, vive, salée, minérale, se caractérise par sa tension et sa fraîcheur.

### A déguster avec...

Un crémant que l'on pourra servir de l'apéritif à la fin du repas. Il s'accordera particulièrement à des plats de poisson, crus, en sauce ou grillés ; mais on pourra aussi l'associer à des bouchées à la reine ou à des plats de viandes blanches crémees.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/L

Alcool : 11.9

Acidité totale : 6.9 g/L

Acidité volatile : 0.49 g/L

pH : 3.07

S02 total : 8 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 2014 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 2015, 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 36 mois sur lattes.

Sans dosage et sans sulfites ajoutés.