

## CREMANT BRUT 2008



### Caractère

Réglissé, ce brut se révèle peu à peu pour jouer sur des notes puissantes.

### A servir avec...

Un crémant que l'on servira sans complexe du début à la fin d'un repas de fête.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 6.2 g/L

Alcool : 12.4°

Acidité totale : 5.3 g/L

pH : 3.1

### La terre et la vigne

*Ce crémant est issu de raisins auxerrois, chardonnay et pinot gris, en provenance de sols profonds argilo-calcaires et limoneux des coteaux bas de Mittelbergheim.*

*Vendanges les 19 et 22 septembre 2008.*

*Rendement de 80 hl/ha.*

### Vinification

*Méthode traditionnelle de fermentation en bouteille (sans ajout de CO2).*

*Elevage sur lattes de 17 mois.*

*Rajout d'une liqueur de dosage.*

*S02 total : 46 mg/L – S02 libre : 8 mg/L*