

CREMANT BRUT 2009



Caractère

Un nez brioiché, complexe, avec des notes végétales et réglissées, une bouche gourmande : ce crémant laisse une belle sensation de rondeur et de plénitude.

A servir avec...

Un crémant que l'on servira volontiers à l'apéritif ou au dessert, mais également avec des préparations de poissons ou de fruits de mer.

Le service du vin

A servir entre 10 et 12 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 7.3 g/L

Alcool : 12.5°

Acidité totale : 5 g/L

pH : 3.17

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.

Vinification

Méthode traditionnelle de fermentation en bouteille.

Elevage de 28 mois sur lattes.

Rajout d'une liqueur de dosage.

S02 total : 63 mg/L – S02 libre : 12 mg/L