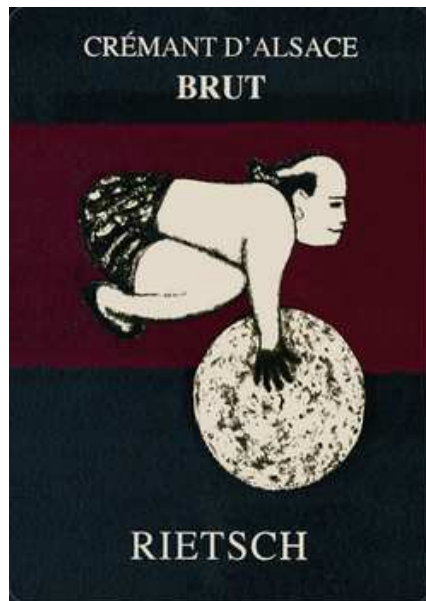


CREMANT BRUT 2010



Caractère

Avec son nez léger, avec sa bouche ronde sans sucrosité, ce Crémant frais et joyeux saura faire l'unanimité. Un vin classique et sincère, sans complexes.

A déguster avec...

On servira ce Crémant en toutes occasions, du midi au soir, de l'apéritif au dîner, sans oublier l'après-midi sous la tonnelle...

Le service du vin

Servir frais autour de 8 à 10 degrés.

A transvaser éventuellement en carafe, juste avant la dégustation.

Fiche technique

Sucre résiduel : 5.6 g/L

Alcool : 12.2

Acidité totale : 5.3 g/L

pH : 3.2

La terre et la vigne

Ce crémant est issu d'un assemblage de raisins d'Auxerrois, de Chardonnay, de Riesling et de Pinot Gris, en provenance des terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim et argilo-gréseux de Heiligenstein. Ces raisins ont été triés à la parcelle, récoltés en septembre 2010 à maturité optimale autour des 12 degrés de potentiel.

Vinification

Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteille s'est faite au début des vendanges de 2011, avec un rajout de jus de raisins frais de la nouvelle récolte, et d'un levain pour la prise de mousse en bouteilles. Elevage de 14 mois sur lattes. Rajout d'une liqueur d'expédition et d'un léger sulfitage au dégorgement. S02 total : 43 mg/l.