

CREMANT EXTRA BRUT 2008



Caractère

Une ouverture sur des notes de vanille, une finale sur des notes de noisette, ce crémant joue sur la langue avec une jolie acidité, fraîche et légère.

A servir avec...

Vin roi de l'apéritif, ce crémant accompagnera aussi à merveille huîtres et fruits de mer.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.6 g/L

Alcool : 12.5°

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.

Elevage sur lattes de 17 mois.

Sans rajout de liqueur de dosage.

S02 total : 28 mg/L – S02 libre : 5 mg/L