

## CREMANT EXTRA BRUT 2009 NATURE



### Caractère

Un nez fruité, très pur, qui évoque la mangue et les noisettes, une bouche fraîche, vive, délicieuse : ce crémant est un vin tonique, lumineux, éclatant.

### A servir avec...

Vin d'apéritif, ce crémant pourra également être servi à table, avec des poissons fumés ou grillés ou encore avec une choucroute aux poissons.

### Le service du vin

A déguster entre 8 et 10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/L

Alcool : 12.7

Acidité totale : 5.2 g/L

pH : 3.2

### La terre et la vigne

*Ce crémant est issu d'un assemblage de Riesling de Pinot Gris, en provenance de sols argilo-calcaires de Mittelbergheim. Les raisins ont été triés à la parcelle, récoltés en septembre 2009 à maturité optimale.*

### Vinification

*Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteille s'est faite au début des vendanges de 2010, avec un rajout de jus de raisin frais et de levain pour la prise de mousse en bouteilles. Elevage de 16 mois sur lattes.*

*Sans rajout de liqueur de dosage et sans sulfites ajoutés.*

S02 total : 12 mg/L.