

CREMANT EXTRA BRUT 2009



Caractère

Un nez délicat de brioche, des arômes acidulés de fraise et de pomme verte : ce crémant se révèle très frais en bouche, avec une attaque tonique et une légère pointe d'amertume en finale. Un vrai vin, sans dureté, plein de vivacité, auquel on a envie de revenir.

A servir avec...

Roi de l'apéritif, ce crémant saura aussi accompagner huîtres et fruits de mer.

Le service du vin

A déguster entre 10 et 12 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 3.2 g/L

Alcool : 12.5

Acidité totale : 5.1 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.

Sans rajout de liqueur de dosage.

S02 total : 23 mg/L – S02 libre : 5 mg/L