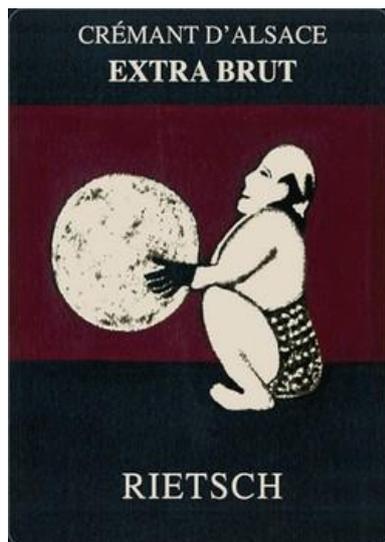


CREMANT EXTRA BRUT 2010 NATURE



Caractère

Son nez acidulé de pommes vertes et de fleurs blanches développe de jolis arômes de fruits exotiques. Un vin à la bulle très fine, vif et rafraîchissant.

A servir avec...

Vin d'apéritif, ce crémant pourra également être servi à table, avec des entrées, des fruits de mer, des poissons, ou encore au dessert, avec une tarte ou une brioche.

Le service du vin

A déguster entre 8 et 10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/L

Alcool : 12.6

Acidité totale : 5.2 g/L

pH : 3.16

La terre et la vigne

Ce crémant est issu d'un assemblage d'auxerrois, de pinot blanc, de pinot gris, de chardonnay et de riesling en provenance de sols argilo-calcaires de Mittelbergheim. Les raisins ont été triés à la parcelle, récoltés en septembre 2010 à maturité optimale.

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 raisin frais et de levain pour la prise de mousse en bouteilles. Sans rajout de liqueur de dosage et sans sulfites ajoutés.

S02 total : 7 mg/l – S02 libre : 3 mg/l.