

CREMANT EXTRA BRUT 2015/2016



Caractère

Ce crémant est un assemblage d'auxerrois, de chardonnay et de pinot gris issus des vendanges 2015 et 2016, auxquels ont été rajoutés des jus 2017 afin provoquer la prise de mousse en bouteilles. Le nez, brioché et vineux, évoque les fruits secs. La bouche est à la fois ronde et saline, fluide et persistante.

A déguster avec...

Un crémant à fines bulles, que l'on pourra servir de l'apéritif à la fin du repas. Il s'accordera particulièrement à des plats de poissons crus, en sauce ou grillés, aux fruits de mer ou aux charcuteries.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.9 g/L

Alcool : 12.5

Acidité totale : 6.9 g/L

Acidité volatile : 0.74 g/L

pH : 3.21

S02 total : 9 mg/L

La terre et la vigne

Ce crémant est issu d'un assemblage de raisins d'Auxerrois, de Chardonnay et de Pinot Gris, en provenance des terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim. Ces raisins ont été triés à la parcelle, récoltés à maturité, autour des 12,5 degrés de potentiel.

Vinification

Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteille s'est faite au début des vendanges de 2017, avec un rajout de jus de raisins frais de la nouvelle récolte, et d'un levain pour la prise de mousse en bouteilles.

Sans dosage.