

CREMANT EXTRA BRUT 2016/2017



Caractère

Ce crémant est un assemblage de jus issus des vendanges 2016 et 2017, auxquels ont été rajoutés des jus de 2018. Le nez est beurré, citronné, fin et élégant. La bouche est tonique, pleine d'énergie, tendue, très dynamique.

A déguster avec...

Un crémant à fines bulles, que l'on pourra servir à l'apéritif mais aussi avec des huîtres, des fruits de mer, des poissons crus ou grillés.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.0

Sucre résiduel : 0.3 g/L

Acidité totale : 9.5 g/L

Acidité volatile : 0.83 g/L

pH:3.2

S02 total: 25 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 12,0 degrés de potentiel.

Vinification

Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteille s'est faite au début des vendanges de 2018, 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.