

CREMANT EXTRA BRUT 2017/2018



Caractère

Ce crémant est un assemblage de jus issus des vendanges 2017 et 2018, auxquels ont été rajoutés des jus de 2019 afin de provoquer la prise de mousse en bouteille. Le nez, légèrement brioché, évoque les fruits à noyau. La bouche est en cohérence avec le nez, aérienne, fluide et légèrement saline.

À boire avec...

Ce crémant à la bulle très fine pourra être servi à l'apéritif et accompagner tout un repas. Il s'accordera entre autres avec des huîtres, des tapas, des blinis ou des plats de poisson.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 10.7°

Sucre résiduel : 1.1 g/L

Acidité totale : 7.2 g/L

Acidité volatile : 0.72 g/L

pH:3.04

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 11 degrés de potentiel.

Vinification

Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteille s'est faite au début des vendanges 2019 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.