

CREMANT EXTRA BRUT 2018/2019



Caractère

Ce crémant est un assemblage de jus issus des vendanges 2018 et 2019, auxquels ont été rajoutés des jus de 2020. Le nez évoque les fruits jaunes plutôt mûrs. La bouche est complexe, large, riche, avec une jolie amertume.

À boire avec...

Un crémant d'une jolie robe paille, que l'on pourra servir à l'apéritif avec des amuse-bouche, mais aussi avec des viandes blanches et des poissons en sauce.

Le service du vin

Servir frais, à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 11.78°

Sucre résiduel : 0.5 g/L

Acidité totale : 6.8 g/L

Acidité volatile : 0.69 g/L

pH : 3.36

S02 total: 8 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 degrés de potentiel.

Vinification

Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteille s'est faite au début des vendanges 2020 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.