

CREMANT EXTRA BRUT 2019/2020



Caractère

Ce crémant est un assemblage de jus issus des vendanges 2019 et 2020, auxquels ont été ajoutés des jus de 2021 afin de provoquer la prise de mousse en bouteille. Le nez, légèrement brioché, évoque les fruits à pépins. La bouche est douce, très fluide, sans sucrosité ni amertume : un vin de plaisir, à la bulle fine et délicate.

À boire avec...

Ce crémant pourra être servi à l'apéritif et accompagner tout un repas. Il s'accordera entre autres avec des huîtres, des tapas, des poissons, des volailles ou des desserts.

Le service du vin

Servir frais, à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.3°

Sucre résiduel : 0.25 g/L

Acidité totale : 6.9 g/L

Acidité volatile : 0.58 g/L

pH : 3.26

S02 total: 7 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.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Après un an d'élevage en cuve, la mise en bouteilles s'est faite au début des vendanges 2021 avec un ajout de jus de raisins frais de la nouvelle récolte et d'un levain pour la prise de mousse en bouteilles. Sans dosage.