

CREMANT EXTRA BRUT 2021/22



Caractère

Ce crémant est issu de jus des vendanges 2021, auxquels ont été ajoutés des jus de 2022. La robe est pâle, la bulle très fine. Le nez évoque les fruits exotiques et les agrumes. L'attaque en bouche est vive, saline, en accord avec le nez, puis s'arrondit, sans sucrosité ni lourdeur.

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 poissons, un foie gras, des volailles, des fromages ou une tarte aux pommes.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.1°

Sucre résiduel : 0.2 g/L

Acidité totale : 6.8g/L

Acidité volatile : 0.43 g/L

pH : 3.2

S02 total: 13 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 2022 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.