

FICHE TECHNIQUE

Vin : AOC Crémant d'Alsace « Brut »

Analyses :

- Alcool : 12% vol.
- Sucres résiduels : 7g/L
- Indice 1 (Vin qui se goûte sec, mais sucre parfois perceptible)

Vigne et Vignoble :

Ce vin est issu de sols de galets et alluvionnaires du Rhin.

Cépage : 50% Pinot Blanc, 50% Pinot Auxerrois

Vinification selon les règles de la méthode traditionnelle avec entre autres récolte manuelle, raisins entiers, sélection des jus de cuvée, élevage sur lattes de 18 mois minimum et dégorgement.

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or avec des reflets bronze. Les bulles sont fines et délicates avec un disque moyen.

Le 1^{er} nez est ouvert, fin, net et délicat. Il laisse s'exprimer des notes florales (fleurs séchées), de framboise, de chèvrefeuille, de coing frais et de poivre.

A l'aération, les arômes sont complétés par des notes de fleurs blanches et jaunes, ainsi que de fruits blancs.

L'attaque est souple, fine, sec, franche avec une belle acidité.

La mousse est soyeuse et bien présente.

Les arômes sont très variés avec des notes florales, fruités, d'agrumes, de poire, de pomme, de citron jaune, de sureau, de rhubarbe, d'écorces d'agrumes.

Belle longueur en bouche avec une finale sèche.

Mariage gastronomique :

Apéritif ; Salade composée ; Fromages frais (chèvre, brebis, vache) ; Poisson d'eau douce en sauce ; Choucroute ; ...