

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Crémant d'Alsace

Vin : Crémant d'Alsace « Origine »

Analyses :

- Alcool : 12% vol.
- Sucres résiduels : 6g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5,6g/L
- pH : 3,1
- Dosage : Brut



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Pinot Auxerrois

Terroir : Granitique de vallées de Kaysersberg riche en oligo éléments

Exposition : Sud Ouest

Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, labour sur l'autre rang

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : selon les règles de la méthode traditionnelle avec entre autres récolte manuelle, raisins entiers, sélection des jus de cuvée, élevage sur lattes de 16 mois minium et dégorgement.

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or avec des reflets argentés. 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 fleurs blanches et jaunes, de fruits blancs et d'agrumes.

A l'aération, les arômes sont plus prononcés avec une expression plus mûres complétées par des notes beurrées.

L'attaque est souple, fine, brut, 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 pain brioché.

Belle longueur en bouche avec une finale sèche et fraîche.

Mariage gastronomique :

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