

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

AOC Crémant d'Alsace

Accords mets-vin :

Apéritif
Homard, langoustine
Poisson
Choucroute de poisson
Réception et vin de convivialité

Dégustation :

Issu de l'assemblage des jus de tête de cuvée des cépages pinot et riesling, ce crémant d'Alsace repose en bouteille au moins 3 ans pour un élevage sur lie. Cela lui apporte des arômes toasté et de brioche. Il reste légèrement fruité aux notes de fleurs blanches, est complexe au palais et riche. Sa bulle est très fine et élégante. C'est un crémant d'Alsace gastronomique.

Commentaire :

C'est un vin effervescent classé en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976. La récolte est obligatoirement manuelle. Pour obtenir les bulles, le vin nécessite une fermentation lente en bouteilles pour assurer la finesse de la mousse. Il sera élevé encore au minimum 12 mois avant d'être dégorgé et bouché avec du liège.

Température de service : 5 à 7° C.

Conservation : 2 à 3 ans.

Caractéristiques techniques :

Sol limono-sableux
Sélection des têtes de cuvée de pinot et riesling
Vendange manuelle et pressurage des raisins entiers
Deuxième fermentation en bouteille.
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.
Classé **Haute Valeur Environnementale**
12.5 % vol, 3 g/l S.R et 6.1 g/l A.T, 5.2 bars

