Crémant Extra Brut "Zéro Dosage"
A.O.C. Crémant d'Alsace

Récompense

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2021 ★ ★

2 étoiles Guide Hachette 2021

Degré d'alcool	alc 12% vol.
Cépage	Pinot Blanc / Auxerrois
Terroir	Calcaire et argilo-calcaire.
Vendange	Manuelle

Vinification

Le raisin destiné aux crémants est récolté précocement afin d'assurer la fraîcheur et l'élégance du vin de base. Il est ensuite pressuré en grappes entières afin de limiter les triturations et seuls les jus obtenus à basse pression sont conservés.
La première fermentation alcoolique se déroule en cuves thermo-régulées. Les meilleurs vins de base, aptes à cette cuvée extra brut, sont ensuite assemblés et mis en bouteilles avec des levures et une liqueur de tirage. La seconde fermentation qui assure la prise de mousse se déroule ensuite lentement dans les chais. Les vins reposeront ensuite sur lies pendant au moins 18 mois durant lesquels ils gagneront en volume et complexité.
Les bouteilles sont ensuite remuées et dégorgées selon la méthode traditionnelle. Les vins ne reçoivent pas de liqueur de dégorgement, afin de conserver le caractère sec et vif du vin de base, caractéristique des « zéro dosage ».

Dégustation

Ce vin à la belle robe or pâle présente une bulle fine et régulière.

Le nez est élégant et complexe. Il offre un éventail d'arômes, en

CONTIENT DES SULFITES

Crémant Extra Brut "Zéro Dosage"
A.O.C. Crémant d'Alsace

commençant par des notes florales d'aubépine et d'acacia, soulignées par une pointe fraîche de verveine. Nous y découvrons également de la poire délicate qui complète cette palette florale et fruitée.

En bouche, les fines bulles font scintiller le palais. Le corps est finement ciselé. Nous y retrouvons les notes fraîches et florales du nez qui se développent dans une très longue finale.

Accords Gourmands

Compagnon idéal de vos apéritifs, d'un plateau d'huîtres ou d'un saumon mariné.

Service

7 et 8°C.

Conservation

Consommation optimale jusqu'à deux à cinq ans.

CONTIENT DES SULFITES