



CRÉMANT 2016 PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 11.2 %

Acidité : 6.7 g/l AT

Sucre résiduel : 0.5 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté

Issu d'un assemblage d'Auxerrois, Riesling et Pinot Gris 2016 AB d'un collègue en viticulture biologique.

2016... et son printemps pluvieux favorisa le mildiou qui dès la floraison détruisit une part importante de notre récolte. Exceptionnellement, pour la première fois, nous avons acheté des raisins auprès de deux collègues alsaciens, l'un en culture biologique et l'autre en biodynamie. Cette cuvée contient une partie de leurs raisins, pressés et élevés par nos soins.

Terroir

Argilo-calcaire

Cépages

Auxerrois : 1/3 - Riesling : 1/3 - Pinot Gris : 1/3

Particularités d'élevage

Tirage (mise en bouteille) de l'assemblage pour la seconde fermentation (prise de mousse) en avril 2017, sans ajout de sucre extérieur. En effet la seconde fermentation consomme du sucre résiduel de l'assemblage (non sulfité) des vins de base. L'élevage sur lies en bouteilles dure au minimum une année. Au dégorgement le Crémant ne reçoit pas de liqueur d'expédition, ni de sulfite.

Dégustation

Robe jaune pâle - effervescence très fine et soutenue - arômes vineux avec des touches de tarte, d'angélique et de fruits séchés (banane, raisin de corinthe) - crémant sec, tonique et mûr aux saveurs de pain azyme avec des notes crayeuses- finale dynamique. C'est un Crémant aérien et rafraîchissant.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Apéritif, charcuteries, poisson crus.