



## Crémant BRUT

Cuvée de la Cave Dimière

**Au palais, l'attaque est franche. La bouche est fraîche, équilibrée, l'acidité est subtile et bien fondue !**

### Dégustation

Belle robe brillante de couleur jaune paille, très belle collerette, les bulles cheminent fines et vives, pour former une mousse persistante. Ce Crémant a un nez très frais, fin et délicatement fruité, avec des arômes de pomme, poire, des notes minérales, de pain grillé et des notes florales (fleurs blanches). Au palais l'attaque est franche.

C'est un crémant désaltérant, structuré et d'une belle longueur.

### Aspect Technique

**Cépages** : Pinot Blanc (10%), Pinot Auxerrois (60%), Pinot Gris (20%) et Pinot Noir (10%)

**Sucres résiduels** : 3.40 g/l

**Alcool** : 12,93 %

**Acidité** : 2.47 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Appellation** : A.O.C Crémant d'Alsace

**Terroir** : Sol argileux calcaire.

**Exposition** : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

**Vendanges** : Manuelles selon la stricte réglementation du Crémant d'Alsace.

**Vinification** : Notre Crémant d'Alsace est vinifié à partir du Pinot Blanc, du Pinot Auxerrois, du Pinot Gris et du Pinot Noir. Ces cépages se complètent harmonieusement. Le Pinot Blanc lui apporte sa fraîcheur, sa vivacité, sa délicatesse. Le Pinot Gris lui offre souplesse, rondeur et bouquet. Le Pinot Noir lui confère corps, structure et charpente. Après la traditionnelle fermentation alcoolique spontanée, la prise de mousse s'effectue en bouteilles, selon la méthode traditionnelle. Une lente période de vieillissement sur lattes confère au Crémant des arômes d'une extrême finesse.

**Culture** : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell  
68500 BERGHOLTZ  
03 89 76 13 87



## Accompagnement

*Servi frappé entre 6 et 8°C, le Crémant d'Alsace est le fleuron des grandes occasions...*

*Ce crémant convient très bien à l'apéritif et possède par sa longueur et sa charpente l'étoffe requise pour accompagner un repas.*