



Crémant **BRUT**

Cuvée de la Cave Dîmière

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 fuité, avec des arômes de pomme, poire, des notes minérales, de pain grillé et des notes florales (fleurs blanches). Au palais l'attaque est franche.

La bouche est fraîche, équilibrée, l'acidité est subtile et bien fondue. Le fruité est élégant, arômes de fruits murs, tel que pamplemousse, coing, pêche, avec une touche de poivre blanc, une certaine souplesse en finale avec quelques notes miellées.

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



Vins Eugène Meyer

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



Aspect Technique

Cépages : Pinot blanc (10%), Pinot Auxerrois (60%), Pinot Gris (20%) et Pinot noir (10%)

Sucres résiduels : 3.29 g/l

Acidité : 3.15 g/l en H₂SO₄

Alcool : 12,56 %

Appellation : A.O.C Crémant d'Alsace

Terroir : Sol argileux siliceux calcaire.

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

Superficie : 2.50 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

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

Vinification : Notre Crémant d'Alsace est vinifié à partir du Pinot blanc- 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.

Accompagnement

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