



## Crémant CHARDONNAY BRUT NATURE

Cuvée de la Cave Dîmière

**Un Crémant sec, délicat et gastronomique !**

### Dégustation

Belle robe brillante de couleur jaune pâle, très belle collerette, belles colonnes de bulles très fines, tout en dentelle. Le nez est très fin, légèrement toasté, délicatement fuité, avec des notes de mirabelle et de fleurs blanches.

Au palais l'attaque est fraîche, la bouche est ample, dense, une pointe d'acidité très fine et bien fondue, dévoilant en finale une belle minéralité.

C'est un Crémant droit, racé, doté d'une belle fraîcheur

### Aspect Technique

**Cépages :** Chardonnay

**Sucres résiduels :** 0.84 g/l

**Acidité :** 4.28 g/l en H2SO4

**Alcool :** 12,56 %

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

**Terroir :** Sol argileux siliceux calcaire.

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

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

**Vinification :** Ce Crémant d'Alsace, blanc de blancs, est vinifié à partir du Chardonnay. Fermentation et élevage en barriques. Après la traditionnelle fermentation alcoolique spontanée, la prise de mousse s'effectue en bouteilles, selon la méthode traditionnelle. Une longue période de vieillissement de 53 mois sur lattes confère à ce Crémant du gras, volume et finesse de bulle. Ce Crémant n'est pas dosé, il est Brut Nature

**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

*Ce Crémant d'Alsace convient très bien à l'apéritif et accompagne à merveille des entrées froides, terrines de légumes, des coquillages crus ou cuits, des viandes blanches...*