



## Crémant ROSÉ BRUT

Cuvée de la Cave Dimière

**Un Rosé tout en bulles et en légèreté !**

### Dégustation

Belle robe brillante de couleur rose framboise, très belle collerette, de nombreux trains de bulles régulières et fines. Nez délicat aux arômes de fruits rouges frais et mûrs : fraise, groseille, framboise : des notes de brioche au beurre, de mie de pain.

En bouche, l'attaque est fraîche et souple, en continuité avec le nez : arômes fruités de fruits rouges mûrs.

Vin avec une belle structure, qui associée à sa rondeur lui confère de la persistance.

### Aspect Technique

**Cépage** : Pinot noir

**Sucres résiduels** : 8.3 g/l

**Alcool** : 12,43 %

**Acidité** : 4,46 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

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

**Terroir** : Sol argileux siliceux calcaire.

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

**Superficie** : 0,90 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

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

**Vinification** : Le Crémant d'Alsace Rosé est vinifié à partir du Pinot Noir. 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 5 et 7°C, le Crémant d'Alsace est le fleuron des grandes occasions ...de l'apéritif ... à la fin des repas ... seul lors des réceptions ... ou en cocktail...*