

	<p style="text-align: center;">SOL, CULTURE & VENDANGE</p> <p style="text-align: center;">Terrain calcaire.</p> <p>La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et respecte le cahier des charges « AOC Crémant d'Alsace ».</p> <p>Les vendanges sont manuelles, le pressurage se fait à l'aide de pressoirs pneumatiques tout en douceur.</p>								
	<p style="text-align: center;">VINIFICATION</p> <p>La vinification du crémant relève d'un processus complexe et demande un véritable savoir-faire. En effet après la fermentation traditionnelle en tonneau, elle consiste à effectuer une seconde fermentation. Cette fermentation, qui s'effectue en bouteille, produit du gaz carbonique. Celui-ci, emprisonné, rend le vin mousseux (d'où le nom de l'étape : « prise de mousse »). Après une période de vieillissement sur lattes actuellement fixé à 12 mois, les bouteilles sont tournées sur leur pointe afin que le dépôt se dépose dans le col en attendant l'heure du dégorgement. Le dépôt est alors évacué par refroidissement avant de poser le bouchon et le muselet.</p>								
	<p style="text-align: center;">ACCORDS METS & VIN</p> <p>J'aime associer ce vin bien sûr en apéritif mais également sur un jambon ibérique découpé en fines tranches, du Parmiggiano sec ou, pourquoi pas, des huîtres Fines de Claire .</p>								
<p style="text-align: center;">CONSERVATION</p>  <p style="text-align: center;">2 à 3 ans A servir frappé entre 5° et 7°</p>	<p style="text-align: center;">CARACTERISTIQUES</p> <p>La robe est jaune citron avec des reflets verts. La bulle très fine et élégante se dégage lentement, le cordon est équilibré. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse .</p> <p>Le nez est franc, plaisant, de bonne intensité. On perçoit des dominantes d'odeurs beurrées, la brioche, la pâtisserie ainsi qu'un léger côté fleurs blanches. L'aération amplifie les odeurs citées précédemment et laisse apparaître l'amande douce, les agrumes, les fruits à chair blanche, la pomme et un léger caractère fumé. Le nez est racé, on sent une bonne maturité des raisins. La complexité d'odeurs est charmante.</p> <p>L'attaque en bouche est ample, le support alcool équilibré. On perçoit une fine amertume. La finale présente une longueur moyenne, 5-6 caudalies, ainsi qu'une vivacité fine.</p> <p>L'équilibre de ce vin est porté sur l'élégance. Jamais agressif, il présente une bonne complexité d'arômes. La bulle n'est pas massive, au contraire, son caractère charnu et caressant est un plaisir au palais .</p>								
<p style="text-align: center;">ANALYSE</p>  <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">Acidité totale (H2SO4)</td> <td style="width: 40%;">4.66g/l</td> </tr> <tr> <td>Acidité totale en Tart.</td> <td>7.13 g/l</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3.09</td> </tr> <tr> <td>SO2 Total</td> <td>51 mg/l</td> </tr> </table>		Acidité totale (H2SO4)	4.66g/l	Acidité totale en Tart.	7.13 g/l	pH	3.09	SO2 Total	51 mg/l
Acidité totale (H2SO4)	4.66g/l								
Acidité totale en Tart.	7.13 g/l								
pH	3.09								
SO2 Total	51 mg/l								