

FICHE TECHNIQUE

CREMANT D'ALSACE « DOUBLE ZERO »



Cépage : 50% Pinot Auxerrois 50% Riesling

Appellation : AOP Crémant d'Alsace

Terroir : Alluvions

Description organoleptique : Sa robe est d'une couleur or pâle, ornée d'une fine couronne de bulles. Le nez est discret mais complexe, avec des notes de fruits frais (poire) et de fleurs. C'est en bouche un vin sec et frais, doté d'une délicate effervescence. On trouve ensuite du gras et une bonne trame acide qui lui confère une belle longueur. Les fruits à chair blanche se retrouvent en fin de dégustation.

Accords mets et vin : C'est un vin de gastronomie : fruits de mer, poissons en sauce, escalope de foie gras...

Garde : 2 à 3 ans après dégorgement.

Travail technique et vinification : Cuvée d'assemblage issue d'une double fermentation (deuxième fermentation en bouteilles) selon la méthode traditionnelle, et élevé sur latte pendant 3 ans.

Non sulfitée au cours de son élaboration et non dosée au dégorgement.

- Titre alcoolémique vol. : 12.5 %
- Conditionnement : bouteille crémant 75cl bouchée liège

