



Crémant d'Alsace Blanc

Les Bulles

VIN EFFERVESCENT BLANC SEC - 75 CL

♪ **Cépages** : Pinot blanc, Pinot Auxerrois.

♪ **Provenance** : Epfig, Nothalten.

♪ **Age de la vigne** : 20 à 30 ans.

♪ **Terroir** : Argilo-sablonneux et graves.

♪ **Vinification** :

- Vendange manuelle.
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation avec contrôle de température.
- Fermentation malolactique (selon l'acidité et le pH).
- Tirage au domaine.
- Seconde fermentation en bouteille sur 3 mois et minimum 12 mois sur lattes.
- Remuage (gyropalettes).
- Dégorgement.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : notes de pommes vertes.
- En bouche : bulles fines et attaque vive, légèrement beurré, arômes de pommes, délicatement fruité.

♪ **Accords mets et vins** :

Apéritifs, cocktails, légumes crus en sauce, fin de repas, soirs de fête, mariage ou juste entre ami(e)s.

Température de service : 8 à 10 °C.

Temps de garde : 2 à 3 ans.

Degré alcoolique : 12 %vol. Acidité totale : 6.5 g/L.

Sucres résiduels : 5 g/L.

