



Crémant Brut Nature 2023

Les Bulles

VIN EFFERVESCENT BRUT NATURE - 75 CL

♪ **Cépages** : Pinot Noir / Pinot Blanc / Pinot Auxerrois

♪ **Provenance** : Commune D'ltterswiller.

♪ **Age de la vigne** : 40 ans.

♪ **Terroir** : Argilo-calcaire.

♪ **Vinification** :

- Vendange manuelle et tri.
- Macération courte sur pressoir.
- Pressurage basse pression.
- Fermentation avec contrôle de température.
- Fermentation malolactique.
- Tirage au domaine.
- Seconde fermentation en bouteille pendant 3 mois minimum puis 18 mois sur lattes.
- Remuage (gyropalettes).
- Dégorgement.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : Aromatique, floral
- En bouche : bulles fines, arômes de fraises et groseille, légèrement beurré.

♪ **Accords mets et vins** :

Apéritifs, repas, fruits de mer.

Température de service : 8 à 10 °C.

Temps de garde : 4 à 5 ans.

Degré alcoolique : 12 %vol. Acidité totale : 5 g/L.

Sucres résiduels : 0 g/L.

