



Crémant d'Alsace

Brut Nature

2010

Le crémant d'Alsace du domaine est issu d'un assemblage harmonieux de plusieurs cépages : le Pinot Blanc, le Pinot Auxerrois et le Pinot Gris. Ils contribuent à l'équilibre subtil de cette cuvée. Pour l'élaboration d'un crémant, deux fermentations sont nécessaires, la première se passe en cuve "la fermentation alcoolique" et la deuxième en bouteille "la prise de mousse", l'effervescence va alors apparaître dans la bouteille.

Les bouteilles vont alors se bonifier pendant douze mois sur lattes puis sont tournées manuellement afin de faire descendre le dépôt dans le col en attendant le dégorgement.

Le crémant "Brut Nature" est dégorgé sans ajout de liqueur d'expédition et sans sulfites.

Issu d'un terroir marno-calcaire à gypse de l'ancienne carrière, ce vin révélera sa complexité après 2 à 3 années de garde.



Entre mets et vins

- Il se déguste, à l'apéritif.
- Il accompagne tous vos repas de fêtes, des entrées aux poissons jusqu'aux fromages frais et gras.

Terroir :

- **Type de sol :** Marnes grises et noires à gypse du Keuper

- **Exposition :** Sud

Age de la vigne : 29 ans

Rendement : 25 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

Vinification : traditionnelle, levures indigènes, 100 % sucre naturel de raisin.

Elevage : sur lies pendant 10 mois.

Description : Le **Crémant d'Alsace** du domaine est élaboré à partir de Pinot Blanc, de Pinot Auxerrois et de Pinot Gris sur les marnes à gypse. Sa fine effervescence allie fraîcheur et subtilité en bouche avec des notes de fleurs blanches et de fruits mûrs. Il révèle en finale des notes d'agrumes avec une belle minéralité, représentative des terroirs de notre domaine.



Dégustation avec les clients du crémant après dégorgement



Dégorgement du crémant

A consommer : à partir de 2013 optimum 2015 jusqu'à 2020

Sulfites Total : 40 mg/l
Sucre : 0.4 g/l **Alcool :** 12.54 % vol.
Acidité Totale (H2SO4) : 5.04 g/l

Équilibre gustatif : **Sec** Rond Moelleux Liqueureux

Vin issu de raisins en agriculture biologique
 Méthode biodynamique
 Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 22/03/2014