

AOC Crémant d'Alsace Chardonnay

Terroir

La parcelle est située sur la parcelle Buehl plantée en 2008. Le sol est limoneux.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox. Le vin reste sur lies fine jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

S'habille d'une robe légère, jaune à reflets verts, et se montre très fruité au nez, avec des nuances florales et grillées. Vif, bien équilibré.

Accords Mets Vin

Apéritif, dessert, poissons...

Sucrosité :

Brut

Temps de garde :

de 2 à 5 ans

Température de Service :

8 - 10°

Alcool :

12,5% vol

Sucre :

4 g/l

Cité dans :

Guide Dussert Gerber 2024 : notes citronnées persistantes, de mousse fine Note. 91/100

