

# CREMANT D'Alsace

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Crémant d'Alsace

Méthode Traditionnelle

BRUT EMOTION

**Cépages :** Pinot Blanc 60 % - Auxerrois 40 %

**Vignoble :** Commune : Scherwiller / Epfig.  
Terroir : Alluvions / marnes argilo-calcaire  
Vendanges : manuelles (obligatoire).  
Date de récolte : 14 septembre 2016.  
Surface : 35 ares  
Pressurage : selon le cahier des charges de l'Appellation Crémant d'Alsace Emotion.

**Paramètres analytiques :**

Alcool	12,40	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	7,08	g/l
Sucre résiduel	3,50	g/l
Pression	6,50	bar

**Paramètres d'embouteillage :** N° de lot : L17C1  
Quantité de bouteilles : 3 467 750ml  
Date d'embouteillage : 28.03.2017

**Vinification :** Pressurage en raisins entiers. Sélection uniquement de la cuvée (jus de la première partie du pressurage) pour l'élaboration de ce Crémant.  
Débourbage après stabulation à froid pendant 24 heures, puis mise en fermentation avec des levures champenoises.  
Fermentation de 3 semaines à 18 – 20°. Pas de fermentation malo-lactique, soutirage et conservation en cuve inox.  
Début février : Préfiltration Kieselguhr .  
Date d'embouteillage et prise de mousse : 28 mars 2017.  
Durée de la seconde fermentation : 2 mois.  
L'ensemble de l'élaboration : Pressurage – Tirage – Remuage – Dégorgement, est effectué au Domaine.  
Date du 1<sup>er</sup> dégorgement de la cuvée : 1<sup>er</sup> avril 2021.

**Notes de dégustation :**

**Visuel :** Belle couleur or pale brillante avec de fines bulles.  
**Olfactif :** Frais, fruité, avec des notes de fleurs blanches.  
**Gustatif :** Un crémant d'une grande élégance avec une mousse onctueuse. Palais avec une belle harmonie dans la structure, vineux.

**Peut se servir :** Apéritif  
En dehors des repas (moment convivial, réceptions)  
Avec des poissons nobles, coquilles St Jacques, huîtres chaudes  
Avec fromage crémeux (Brillat-Savarin, ...)

**T° de service :** 6 - 8 ° C **Conservation :** 5 ans.

**Presse / Concours :** Revue des Vins de France – Mai 2019 – Note : 15/20  
Magazine Crémants d'Alsace n° 3 – Décembre 2016

