

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^{er} dégorgement de la cuvée : 1^{er} 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

