

CREMANT D'Alsace

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Crémant d'Alsace

Méthode Traditionnelle

BRUT RIESLING



Cépage : Riesling 100 %

Vignoble : Commune : Scherwiller.
Terroir : Alluvions sablonneux granitiques
Vendanges : manuelles (obligatoire). Date de récolte : 16 septembre 2014. Surface : 45 ares
Pressurage : selon le cahier des charges de l'Appellation Crémant d'Alsace.

Paramètres analytiques : Alcool 12,90 % vol.
Acidité totale (Tartrique) 6,90 g/l
Sucre résiduel 4,50 g/l
Pression 6,20 bar

Paramètres d'embouteillage : N° de lot : L15C4
Quantité de bouteilles : 3 325 750ml
Date d'embouteillage : 08.04.2015

Vinification : Pressurage en raisins entiers et sélection des différentes tailles en suivant le cahier des charges de l'appellation Crémant d'Alsace. Débourage après stabulation à froid pendant 24 heures, puis mise en fermentation avec des levures champenoises. Fermentation de 3 semaines à 18 – 20°. Après la fermentation malo-lactique, soutirage et conservation en cuve inox. Début février : Préfiltration Kieselguhr . Date d'embouteillage et prise de mousse : 8 avril 2015. Durée de la seconde fermentation : 2 mois. Maturation en bouteilles de plus de 48 mois. Date du 1^{er} dégorgement de la cuvée : 3 septembre 2019.

Notes de dégustation : **Visuel :** Belle couleur or pale brillante avec de fines bulles.
Olfactif : Nez fin et fruité avec un léger caractère minéral.
Gustatif : Un très beau crémant riesling avec une grande élégance, un beau fruité avec une pointe d'évolution minéral. Le palais est tendu et équilibré.

Peut se servir : Apéritif
En dehors des repas (moment convivial, réceptions)
Avec une choucroute aux poissons
Avec un plateau de fruits de mer
Avec des poissons fumés, aigre-doux ou mijotés

T° de service : 6 - 8 °C **Conservation :** 3 – 5 ans.

Presse / Concours : **91/100** Guide Alsace 2019/2020 James Suckling.com (2013)
17/20 Revue des Vins de France – Mai 2019 (2013)
Médaille d'Or concours Riesling du Monde 2012 (millésime 2008)