

# CREMANT D'Alsace

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Crémant d'Alsace

Méthode Traditionnelle

BRUT ROSE

*Cépages :* Pinot Noir 100 %

*Vignoble :* Scherwiller.  
Terroir d'alluvions argilo-granitiques  
Vendanges manuelles obligatoires le 30 août 2017  
Surface : 30 ares

*Paramètres analytiques :*

Alcool	12,26	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	6,45	g/l
Sucre résiduel	7,30	g/l
Pression :	6,4	bar

*Paramètres d'embouteillage :* N° de lot : L18C2  
Quantité de bouteilles : 2 266 (750ml)  
Date d'embouteillage : 09.05.2018

*Vinification :* Pressurage en raisins entiers et sélection des différentes tailles en suivant le cahier des charges de l'appellation Crémant d'Alsace.  
Débourbage après stabulation à froid pendant 24 heures, puis Mise en fermentation avec des levures champenoises.  
Fermentation de 3 semaines à 18 – 22 °. Après la fermentation malo-lactique, soutirage et conservation en cuve inox.  
Début février : Préfiltration Kieselguhr.  
Le Crémant d'Alsace Rosé, méthode traditionnelle élaborée uniquement à partir du cépages Pinot Noir, est un vin Effervescent dont la finesse et la typicité sont obtenues grâce à un vieillissement en caves de plus de 24 mois et un remuage traditionnel. L'ensemble de l'élaboration : Pressurage – Tirage – Remuage – Dégorgement, est effectué au Domaine.  
Remuage par tiers sur gyropalette automatique.  
Date du 1<sup>er</sup> dégorgement de la cuvée : 06.07.2020

*Notes de dégustation :* **Visuel :** Belle couleur rose saumonée. Belle finesse de la bulle.  
**Olfactif :** Nez très expressif, Vin fin et fruité (fruits rouges).  
**Gustatif :** Un très beau crémant au palais élégant avec une belle structure.

*Peut se servir :* Apéritif – Dessert (mousse aux fruits rouges – fruits frais)  
En dehors des repas (moment convivial, réceptions, ...)

*T° de service :* 6 - 7 °C      *Conservation :* 3 ans.

*Presse / Concours :* Médaille d'Argent – concours 2020 Magazine Terre de Vins  
**91 / 100** Guide Alsace 2019/2020 James Suckling.com  
Magazine Crémant d'Alsace n° 1 (2014)  
Sélectionné par M. Serge DUBS, Meilleur Sommelier au Monde 2009

