

CREMANT D'Alsace

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Crémant d'Alsace

Méthode Traditionnelle

BRUT TRADITION

Cépages : Auxerrois 25 % - Pinot Blanc 25 % - Pinot Gris 40 % - Pinot Noir 10 %

Vignoble : Terroirs de Scherwiller et de Blienschwiller.
Vendanges manuelles obligatoires le 27 août 2018
Surface : 61 ares

Paramètres analytiques :

Alcool	1271	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	6,55	g/l
Sucre résiduel	6,84	g/l
Pression :	6,20	bar

Paramètres d'embouteillage : N° de lot : L19C1
Quantité de bouteilles : 4 618 750ml
196 1500 ml
Date d'embouteillage : 21.05.2019

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 en foudre. Fermentation de 3 semaines à 18 – 20°. Pas de fermentation malo-lactique, soutirage et conservation en cuve inox. Début février : Préfiltration Kieselguhr. Le Crémant d'Alsace, méthode traditionnelle, est un vin effervescent dont la finesse et la typicité sont obtenues grâce à une deuxième fermentation alcoolique lente en bouteilles et une maturation en caves de plus de 24 mois. L'ensemble de l'élaboration : Pressurage – Tirage – Remuage – Dégorgement, est effectué au Domaine. Date du 1^{er} dégorgement de la cuvée : 24 novembre 2021.

Notes de dégustation :

Visuel : Belle couleur or pale brillante avec une très belle finesse de bulle ainsi qu'une tenue de mousse délicate.
Olfactif : Nez très expressif, fin, floral et fruité légèrement biscuit.
Gustatif : Un palais élégant avec une belle attaque et une belle structure acide.

Peut se servir : Cocktails divers
Apéritif
En dehors des repas (moment convivial, réceptions, ...)

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

Presse / Concours : Guide REVEL 2013 des Champagnes et des autres bulles

