



Crémant d'Alsace AUTOLYSE Blanc Brut Nature AOC Crémant d'Alsace

"Autolyse" :

L'autolyse des levures consiste en la dégradation des structures cellulaires de la levure qui apporte structure et complexité au vin.

Dégustation

Assemblage de Chardonnay et de Pinot-Noir avec un élevage sur lattes de 36 mois. Il est sans dosage - brut nature. Ce crémant "Prestige" a des bulles d'une grande finesse. Un nez ouvert et expressif avec une bouche posée, ample et complexe. C'est un crémant sec.

Aspect technique

Cépage : Chardonnay (50 %) et Pinot noir (50 %)

Alcool : 13,00 %

Terroir : Sol argilo-gréseux

Exposition : Est

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec régulation de températures. La prise de mousse s'effectue en bouteilles, selon la méthode traditionnelle. Une lente période de vieillissement sur lattes confère au Crémant des arômes d'une extrême finesse.

Culture : Certifié HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

Accompagnement

Il s'accommode parfaitement à l'apéritif, avec des coquillages, crustacés, poissons crus ou grillés, volailles et viandes blanches ainsi que certains fromages.

Température de dégustation 5 à 7 °C.

Récompense : Grand Or, Prix Plaisir 2024 Bettane et Desseuve

Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr