

Crémant d'Alsace Brut

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VITIGNO

Chardonnay, Pinot bianco,
Pinot nero

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse
colline intorno al piccolo
villaggio di Bergheim con una
predominanza di terreni pesanti
composti da argilla e calcare.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore giallo pallido e
limpido di questo spumante è
accompagnato da un perlage
sottile e persistente. Al naso si
percepiscono delicati aromi di
mele verdi a fette, limoni,
mandorle scottate e crosta di
pane. Al palato è brillante e
croccante, con un attacco
franco e un corpo medio. Le
bollicine sono fini e il vino è
piacevolmente secco e
biscottato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La produzione del Crémant
d'Alsace richiede condizioni di
produzione rigorose e una cura
continua per ottenere questo
risultato. Le uve vengono
vendemmiate con cura,
assicurandosi che siano sane e
senza tracce di marciume.
Vengono poi poste delicatamente
nella pressa, seguendo le
medesime regole del Méthode
Champenoise. Dopo il
tradizionale processo di
fermentazione in vasca, la
seconda fermentazione, detta
anche Prise de mousse, che
avviene in cantine fresche,
all'interno della bottiglia stessa.
Questo evento naturale richiede
una cura meticolosa e paziente
per ogni bottiglia. Dopo il
processo di invecchiamento Sur
lattes, le bottiglie vengono
ruotate gradualmente dalla
posizione orizzontale a quella
verticale nell'arco di quattro
giorni. Questo per consentire al
deposito di lievito di
accumularsi nel collo della
bottiglia. Durante il
dégorgement, il collo della
bottiglia viene congelato per
racchiudere tutto il sedimento
nel ghiaccio. In seguito, la
pressione naturale espelle il
sedimento e la bottiglia viene
tappata e chiusa, con l'aggiunta
di una liqueur d'expédition.