

### VINS DE TERROIRS

#### **FICHE TECHNIQUE**

#### **Crémant d'Alsace 2016 Brut Nature**

##### **Terroir :**

Vin effervescent issu d'un assemblage de 50% Pinot Gris, 50% Auxerrois provenant de parcelles sablo-argilo-gréseuses du vignoble de Guebwiller et Bergholtz, exposées majoritairement Est à Sud-Est.

Le Pinot Gris est issu du lieu-dit Bux et le Riesling du lieu-dit Belzbrunnen

**Age des vignes :** en moyenne 30 ans

##### **Vinification :**

Fermentation alcoolique en cuve inox avec le sucre naturel du raisin (stoppée au froid avec 22.5 g/l sucre)

Prise de mousse avec le sucre naturel du raisin

Premier dégorgement à partir de 24 mois sur lattes puis dégorgement au fur et à mesure des besoins (32 mois sur lattes)

Pas de dosage au dégorgement

##### **Analyse du vin**

Alcool : 12.4 %

Sucre résiduel : 0.44 g/l

Acidité totale exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 2.98 g/l

Acidité totale exprimée en tartrique : 4.56 g/l

##### **Commentaire :**

Elaboré à partir de 60% Pinot Gris, 30% Auxerrois, 10% Riesling, ce Brut Nature associe le corps et une fraîcheur rectiligne – à l'apéritif, à l'occasion d'une célébration

##### **Accords à table :**

Parfait à l'apéritif ou à table, dans un esprit convivial et festif

Apéritif et feuilletés au sésame

Apéritif et crevettes grises

Poissons

Terrines

***A partir du millésime 2012 Vin certifié Agriculture Biologique et contrôlé Bio-Dynamique par ECOCERT***

***Dirler- Cadé 13 rue d'Issenheim F-68500 BERGHOLTZ***

***Tél :+33 3 89 76 91 00***

***Email :[dirler.cade@orange.fr](mailto:dirler.cade@orange.fr)***

***[www.dirler-cade.com](http://www.dirler-cade.com)***