



CRÉMANTS D'ALSACE

Crémant Extra Brut Chardonnay

Un équilibre parfait, entre légèreté et fraîcheur.



Service

7° à 9°



Garde

0 - 2 ans



Élevage

24 mois sur lattes minimum



Sol

argilo-calcaire

Identité

Issu de nos meilleures parcelles de Chardonnay, cet Extra Brut est uniquement composé de cœur de cuvée afin d'exprimer la finesse et la générosité de nos terroirs argilo-calcaires.

Vinification

Vinifié en cuve inox selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille) et issu des plus belles cuvées, l'Extra-Brut est ensuite élevé 24 mois minimum sur lattes, afin de bénéficier de l'apport des lies présentes dans la bouteille.

Dégorgement / Dosage

Les 3 grammes de sucres apportés au dégorgement permettent d'exprimer la quintessence du produit.

Dégustation

Oeil / Bulles

Joli cordon de bulles accompagnant sa teinte or pâle.

Nez

Notes de fleurs blanches et fruits jaunes, avec en s'ouvrant des notes de noisette grillée.

Bouche

Vif et précis, attaque florale, se poursuit sur une finale élégante et légèrement sur la framboise.

