

LES CREMANTS

Le Crémant d'Alsace Brut

INFORMATION GENERALE

Assemblage de Pinot Blanc, Pinot Gris et Riesling.

Avec une dominance du cépage de Pinot Blanc, ce Crémant Brut allie fraîcheur, structure et subtilité. Le Riesling ajoute de la netteté à cet assemblage ; le Pinot Gris lui confère du charme et un côté crémeux. Les bulles sont fines et délicates avec une mousse régulière et persistante. Le nez est généreux en arômes floraux et la bouche est fruitée à souhait. Cet effervescent est un classique pour chaque occasion.



Photo non contractuelle

MILLESIME

Un printemps très doux suivi de températures élevées en juin et juillet, avec des épisodes de forte sécheresse accompagnés de passages orageux ont permis une vendange avec un état sanitaire parfait des raisins. 2015 a consacré les talents d'équilibristes avérés : il a fallu être très précis dans la gestion des équilibres alcool/sucres résiduels/acides.

DEGUSTATION

A l'oeil, un disque jaune pâle avec une belle brillance et une mousse persistante apparaissent. Un nez expressif aux arômes de fruits frais comme la pomme, la pêche, et l'abricot se dégagent. En bouche, on retrouve des notes de fruits mûrs.

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 3 ans.

Température de dégustation : 8-10 °C

RECOMPENSES

Médaille Bronze Decanter 2016

TERROIR

Majoritairement calcaire

VINIFICATION

- Des vendanges 100% manuelles,
- Un pressurage doux et prolongé,
- Une fermentation à 16-18°C pendant 6-8 semaines.
- Un repos sur lattes de minimum 12 mois.

ANALYSES

Alcool: 12,49% alc./vol.

Sucres résiduels 10,5 g

Acidité totale H₂SO₄ : 3,01 g

www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE