

LES CREMANTS

Crémant d'Alsace Brut 1698

INFORMATION GÉNÉRALE

Elaboré à partir d'une sélection parcellaire, le Crémant d'Alsace 1698 est composé de Chardonnay, récolté dans le Bollenberg et les villages voisins, où les sols sont très complexes, avec un pourcentage élevé d'argile et de grès et bénéficiant de l'exposition Sud ou Sud-Est.



VINIFICATION

Les raisins ont été soigneusement sélectionnés sur les meilleures parcelles de notre vignoble. Issus de vignes vendangées à la main, ces raisins présentent un taux de sucre élevé, associé à une bonne acidité, signe d'un grand Crémant d'Alsace. Après une vinification traditionnelle, le vin a été élevé en fûts de chêne pendant 10 mois avec un élevage précoce des lies. Les fûts utilisés, en chêne français, ont en moyenne 6 ans et présentent un grain fin.

MILLÉSIME 2016

Millésime avec un hiver relativement doux, un été chaud et ensoleillé puis un automne frais pour atteindre la maturité des raisins destinés à la production de vins tranquilles à la mi-septembre.

DÉGUSTATION

D'une couleur or brillante, le nez raffiné développe des arômes frais de pêche blanche et de bergamote subtilement sublimés par des notes grillées. Il se distingue pas à pas lors de la dégustation: bouche fraîche et crémeuse, rondeur délicatement intensifiée par des notes vanillées et bien équilibrée par une fraîcheur légèrement acidulée.

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

Température de dégustation : 7-8°C

ACCORDS METS-VIN

Cet effervescent est un classique pour chaque occasion. Il accompagnera aussi parfaitement les plateaux de fruits de mer et les desserts aux fruits.

ANALYSES

Alcool : 11,85% alc./vol.

Sucres résiduels 11,85g/L

Acidité totale H₂SO₄ : 4,20g/L



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE

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