



Méthode Traditionnelle ALSACE CREMANT BRUT DYNASTIE

Appellation : AOC Crémant d'Alsace

Taille du vignoble : 7,5 hectares

Situation du vignoble : du Nord au Sud de l'Alsace , de Molsheim à Guebwiller

Terroir : granitique, calcaire.

Cépages : 100% Chardonnay

Rendement : 72 hectolitres par hectare

Vinification : Après la fermentation traditionnelle, c'est dans la bouteille que s'effectue naturellement la « prise de mousse », grâce à une deuxième fermentation. Objet de soins patients et attentifs notamment durant la période de vieillissement dite « sur lattes », chaque bouteille est tournée jour après jour sur sa pointe (soit manuellement ou mécaniquement) afin que le dépôt se rassemble dans le col dans l'attente du dégorgement. Celui-ci est alors évacué par refroidissement et le volume libéré permet le dosage en brut, sec ou demi-sec (à l'aide d'une liqueur de sucre) dans le respect de la méthode traditionnelle la plus pure.

Vieillessement : 18 mois sur lattes

Longévité : 5 à 8 ans

Date des vendanges : mi septembre

Age des vignes : 27 ans

Description : Couleur jaune pâle. Bouquet subtil de pêches blanches, de pommes, d'amandes avec une pointe minérale. Riche et intense avec de fines et élégantes bulles. Les arômes sont légèrement toastés, sec et crémeux. Bonne longueur.

Mets : Excellent pour l'apéritif, mais peut également être servi tout au long d'un repas. Excellent vin de cocktail !



Analyses :

- **Acidité totale:** 6.91 g/l (tartrique)
- **PH :**
- **Sucres résiduels :** 9.00 g/l
- **Titre Alc. Volum. :** 12.50 %