



DEPUIS 1574

Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Brut Nature

CEPAGES

PINOT BLANC, PINOT NOIR et AUXERROIS.

ELABORATION

Nous cueillons les raisins destinés au Crémant d'Alsace en début de vendanges afin de conserver la vivacité qui en garantit l'équilibre parfait.

Lors du pressurage lent des baies, seule la cuvée, 1^{er} jus de pressurage, est sélectionnée pour l'élaboration de nos crémants.

La seconde fermentation s'effectue en bouteilles selon la méthode traditionnelle.

Nos cuvées reposent patiemment 24 mois minimum « sur latte » pour une plus grande complexité et pour une plus grande finesse de bulles. (L'AOC exige un minimum de 12 mois « sur latte »).

La vinification de ce Crémant respecte le cahier des charges européennes sur les vins biologiques. Certifié Ecocert.

DONNEES ANALYTIQUES

Degré alcool :	12.6 % Vol.
Sucres résiduels :	1.8 g/l
Acidité totale :	4.5 g/l en H2SO4 / 6.75 g/l en A.T.

DEGUSTATION par Pascal BATOT – Œnologue Maître de Chais

Le Visuel : Robe jaune brillant, bulles fines et belle corolle.

L'Olfactif : Nez expressif sur des notes fruitées et de grillé.

Le Gustatif : L'attaque en bouche est ample et crémeuse, ce crémant est harmonieux et sec. Il possède une bonne complexité aromatique ainsi qu' une acidité fine et longue.

GASTRONOMIE

Apéritif raffiné, il accompagnera à merveille un jambon cru ou des fromages à pâte cuite.

Température de service : 8°

Riquewihr, Mars 2023

www.dopff-au-moulin.fr

domaine@dopff-au-moulin.fr - Tel. +33 (0)3 89 49 09 69
DOPFF - Au Moulin - 68340 RIQUEWIHR - Alsace - France

SAS au capital de 660 000 € - RCS Colmar - SIREN 915 420 533 - APE 4634Z

