



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Soléra 12.19

CEPAGE

CHARDONNAY sur marnes calcaires en SOLERA des millésimes : 2012 à 2019.
Mise en bouteille le 06 mai 2021. La date du dégorgement est indiquée sur la contre étiquette.

ELABORATION

« Ce concept de **crémant Soléra** a germé dans mon esprit après mes différentes dégustations de vin de Champagne version Soléra. Il a débuté en 2012 avec la première vinification d'un **chardonnay vin de base crémant sans sulfites ajoutés**.

L'idée était d'apporter tous les ans, un vin de chardonnay sans sulfites ajoutés avec des levures fraîches reductrices sur les vins plus vieux. Le vin est élevé ouillé en cuve inox à 8°C. Le premier tirage a lieu avec prélèvement de 15 hl de Soléra **non filtré** et remplacement de ce volume par un vin de base Chardonnay sans sulfites ajoutés. Chaque année, cette opération sera répétée.

Cette cuvée de **vin de crémant Soléra** sera dégorgée après un **minimum de 36 mois sur lattes sans dosage en brut nature**. »

Pascal BATOT

DONNEES ANALYTIQUES

Degré alcool :	12.7 % Vol.
Sucres résiduels :	0.3g/l
Acidité totale :	4.6g/l en H2SO4 / 6.8g/l en A.Tartrique.

DEGUSTATION par Pascal BATOT Œnologue, Maître de Chais. 08/06/2023

Le Visuel : Belle robe colorée bronze dorée.

L'Olfactif : Élégant et complexe avec des notes grillées, toastées et minérales.

Le Gustatif : Attaque ample avec une mousse crémeuse et savoureuse. Ce vin de crémant vibre par sa densité de saveurs persistantes, son acidité tendue et le mélange de notes finement oxydatives et salines.

GASTRONOMIE

La densité de ce vin finement oxydative s'alliera à merveille avec de la grande charcuterie ibérique et des plats délicatement épicés. Service à 10°C.



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