



## Crémant **BLANC DE NOIRS BRUT**

Cuvée de la Cave Dimière

**Un Crémant tout en rondeur et en finesse !**

### Dégustation

Belle robe brillante de couleur jaune dorée, très belle collerette, de nombreux trains de bulles régulières et fines. Nez délicat aux arômes de fruits frais et mûrs, des notes de brioche au beurre.

L'attaque est souple et franche, avec une acidité fine, sur de belles notes fruitées.

La bouche est ample, ronde, avec une belle structure, finale de bonne longueur, terminant sur une délicate fraîcheur. Un crémant avec beaucoup de caractère.

### Aspect Technique

**Cépage** : Pinot noir

**Sucres résiduels** : 3.7 g/l

**Alcool** : 12,19 %

**Acidité** : 3.94 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Appellation** : A.O.C Crémant d'Alsace

**Terroir** : Sol argileux siliceux calcaire.

**Exposition** : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

**Vendanges** : Manuelles selon la stricte réglementation du Crémant d'Alsace.

**Vinification** : Le Crémant d'Alsace Blanc de noirs est issu du Pinot Noir vinifié en blanc. Après la traditionnelle fermentation alcoolique spontanée, la prise de mousse s'effectue en bouteilles, selon la méthode traditionnelle. Une lente période de vieillissement sur lattes confère au Crémant des arômes d'une extrême finesse.

**Culture** : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



*Vins Eugène Meyer*

21a Rue de Bergholtz-Zell  
68500 BERGHOLTZ  
03 89 76 13 87



### Accompagnement

*Servi frappé entre 6 et 8°C, le Crémant d'Alsace est le fleuron des grandes occasions...*

*Idéal à l'apéritif, ou avec des cocktails dinatoires. Il se marie également parfaitement à table avec une volaille rôtie, ou farcie, avec un poisson en sauce ou en papillote.*