

Crémant d'Alsace Brut

Il Crémant d'Alsazia necessita di rigorose condizioni di produzione e di continuo monitoraggio. Le uve sono selezionate con cura, prive di impurità, e successivamente riposte in pressa, nel rispetto del "metodo Champenoise".

Dopo la prima tradizionale fermentazione, nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata, avviene, nelle bottiglie, la seconda fermentazione. Assistiamo al processo di "presa di spuma". Questo naturale processo va seguito con attenzione affinché, in ogni singola bottiglia, si ottenga il giusto risultato.

Segue il periodo di affinamento per terminare con il remouage e sboccatura finale per un totale di almeno 18 mesi di permanenza sur lie.

L'equilibrio e la freschezza del Crémant di Gustave Lorentz è dovuto alla sapiente scelta di tre vitigni:

- Chardonnay (33%) per dar corpo ed acidità.
- Pinot Bianco (33%) per dar flessibilità e delicatezza.
- Pinot Nero (33%) per conferirgli persistenza.

Grazie a queste particolarità, il Crémant d'Alsazia è un partner perfetto per aperitivi e cocktail che si consiglia di servire a temperature dai 5 ai 7°C.

