

Crémant d'Alsace Brut Rosé

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Crémant è prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero, note per il loro fascino e la loro eleganza. Il Crémant Rosé presenta un perlage consistente e fine e mostra riflessi rosa ramati quando viene versato nel bicchiere. Il suo profumo delicato e fresco evoca note di frutti rossi discreti, come ribes o ribes nero. Questo spumante vivace ed equilibrato è caratterizzato da un finale rinfrescante, morbido, pulito e asciutto.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La produzione del Crémant d'Alsace richiede condizioni di produzione rigorose e una cura continua per ottenere questo risultato. Le uve vengono vendemmiate con cura, assicurandosi che siano sane e senza tracce di marciume. Vengono poi poste delicatamente nella pressa, seguendo le medesime regole del Méthode Champenoise. Dopo il tradizionale processo di fermentazione in vasca, la seconda fermentazione, detta anche Prise de mousse, che avviene in cantine fresche, all'interno della bottiglia stessa. Questo evento naturale richiede una cura meticolosa e paziente per ogni bottiglia. Dopo il processo di invecchiamento Sur lattes, le bottiglie vengono ruotate gradualmente dalla posizione orizzontale a quella verticale nell'arco di quattro giorni. Questo per consentire al deposito di lievito di accumularsi nel collo della bottiglia. Durante il dégorgeement, il collo della bottiglia viene congelato per racchiudere tutto il sedimento nel ghiaccio. In seguito, la pressione naturale espelle il sedimento e la bottiglia viene tappata e chiusa, con l'aggiunta di una liqueur d'expédition.