

Crémant d'Alsace Zero Dosage

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VITIGNO

Chardonnay, Pinot bianco,
Pinot nero

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

Il vino presenta una tonalità giallo pallido e un aspetto limpido, con un perlage delicato e persistente. Il profumo è inizialmente deciso con note di prugna Mirabelle e nocciola, seguite poi da fragranze fruttate di mela matura e agrumi, come la scorza d'arancia. Quando lo si beve, il vino ha una consistenza morbida e ampia grazie alle sue bollicine fini e persistenti. La sua rotondità è controbilanciata da un'acidità matura che evidenzia aromi di mela rossa, pera e agrumi. Per finire, sono presenti note di brioche e speziate di cannella.

Il palato beneficia di una grande freschezza e finezza. Certificato biologico.

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 dégorgement, 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 non zuccherata.



VIN D'ALSACE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Gustave Lorentz®

MIS EN BOUTEILLE PAR GUSTAVE LORENTZ A BERGHEIM - HAUT-RHIN - FRANCE