



VINS D'ALSACE



Crémant Brut Millésimé

AOC Crémant d'Alsace, Alsace, France

Classique, équilibré, brioché

TERROIR

Sol argilo-calcaire, 200 m d'altitude, sélection de parcelles de Chardonnay, Pinot Gris et de Pinot Blanc sur les bans de Hunawihr et Ribeauvillé. Agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage de 5 heures sur pressoir pneumatique avec grappes entières. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox. Prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle, suivie d'un élevage d'au moins 24 mois sur lattes. Vinification respectueuse du cahier des charges biologique.

CÉPAGES

Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot Noir

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 6 g/l

pH: 3.2

Acidité tartrique: 5.7 g/l

SERVICE

Conserver couché, à l'abri de la lumière, avec une température homogène entre 10°C et 15°C. Servir frais mais non glacé, idéalement entre 8°C et 10°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Note chaleureuse de brioche, mélangée à des saveurs de pomme rouge, poire blanche. Il présente une belle tension avec une agréable harmonie et une longue finale.



Sipp Mack - Hunawihr

1 rue des Vosges, 68150 Hunawihr
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - contact@sippmack.com
www.sippmack.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

