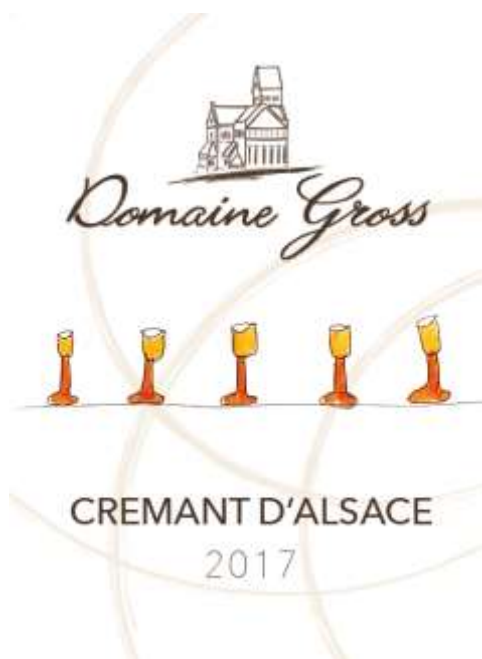




CREMANT 2017

Gamme

Crémant



Appellation	AOC Crémant d'Alsace
Cépages	Pinot Auxerrois (80 %) Riesling (20 %)
Terroir	Limoneux
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	11 % Vol
Dosage	3,4 g/L
Acide tartrique	6 g/L
pH	3,12
Garde	2017 – 2020
T° de service	7-8 °C

Vinification	Les raisins issus de nos terroirs de Loess situés en bas de coteaux sont récoltés manuellement et pressurés durant 10 heures. Un élevage sur lies totales de 8 mois permet d'exalter une belle fraîcheur aromatique ainsi qu'un joli croquant en bouche. Nos crémants ne sont ni collés ni filtrés. La mise en bouteille a lieu au domaine et le dégorgement, 2 mois avant la vente, observe un dosage de 5 grammes de sucre / litre.
Dégustation	La bulle moyenne dévoile une robe jaune pâle ; le nez est à la fois foral et soutenu par des notes de fruits mur ; la bouche est franche et sans sucrosité excessive. L'acidité suave est soutenue par une bulle non excessive.
Accords	Ce crémant sublimera vos apéritifs et vos cocktails dînatoire. Il trouvera également une place de choix en fin de repas.



Domaine conduit en culture
bio-dynamique depuis 2006.
Contrôle ECOCERT France SAS.

Domaine Gross

11 rue du Nord – 68420 Guebesswiller
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 – Mob : +33 (0)6 76 53 04 58
Mail : contact@domainegross.fr

N° Siret : 410 055 495 00023 – Code NAF : 011A
N° TVA : FR81410055495 – N° Accise : FR93219E0083