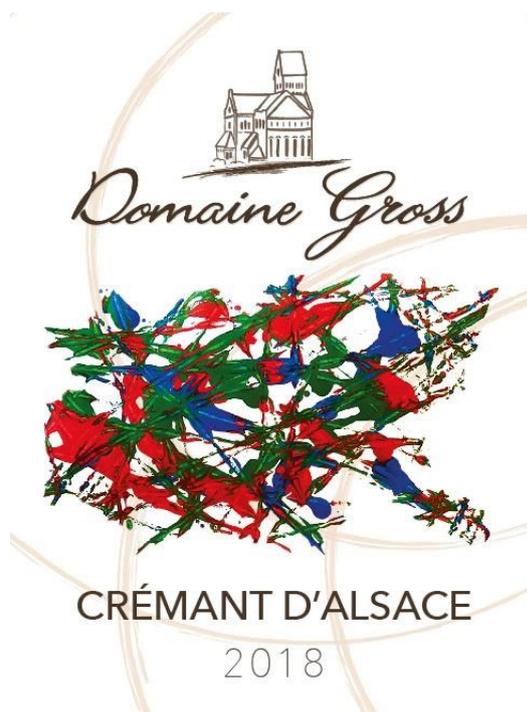




VINCENT GROSS
VIGNERON

CREMANT 2018



Gamme

Crémant

Appellation	AOC Crémant d'Alsace
Cépages	Pinot Auxerrois (80 %) Riesling (20 %)
Terroir	Limoneux
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	12 % Vol
Dosage	0 g/L
Acide tartrique	5,7 g/L
pH	3,10
Garde	2018 – 2021
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. S'ensuit un élevage sur lattes de 15 mois. 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 sublimerait vos apéritifs et vos cocktails dînatoires. 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 Guebenschwihr
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