



Domaine Christophe BLEESZ

« Les Bulles du Haut de Reichsfeld »

Crémant d'Alsace

Région :	Alsace
Dénomination :	Crémant d'Alsace Brut
Couleur :	Blanc
Cépages :	50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay
Terroir :	Schiste
Age moyen :	20 ans
Surface :	80 ares
Densité :	5000 pieds / hectare
Rendement :	60 hl/ha
Taille :	Double Guyot
Vendange :	Manuelle
Méthode de culture :	Culture raisonnée
Vinification :	Pressurage mécanique, séparation des jus, suivi d'un débourage à froid. Fermentation lente en cuve thermorégulée. Méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille. Vieillessement sur latte durant 24 mois.
Alcool :	12,5 % vol.
Sucre résiduel :	5 g/l
Acidité totale :	6,6 g/l
Contenance :	75 cl

DEGUSTATION

Brut et Fruité

Robe dorée, élégante effervescence.

Nez plaisant, notes fruitées.

Bouche gourmande, ample ; agrumes, pêche blanche, notes beurrées. Vif et fruité.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : frappé, entre 5° et 7°C

GARDE : 5 ans

ACCORDS METS ET VINS

A servir frappé en apéritif, fruits de mer, tout au long d'un repas.

Il apportera une touche de fraîcheur aux desserts..