



## Crémant Comtes d'Isenbourg Brut Blanc de Blancs A.O.C. Crémant d'Alsace

### RÉCOMPENSE



### VINIFICATION

Le pressurage s'effectue en grappes entières, les raisins étant amenés au pressoir par tapis afin de ne pas altérer les baies.

La vinification s'effectue à température contrôlée. Le vin de base ainsi obtenu est élevé en cuve pendant environ 6 mois avant la mise en bouteille et le levurage pour « la prise de mousse ». Ceci s'obtient par ajout d'une liqueur de tirage composée de levure et de sucre afin d'obtenir une seconde fermentation en bouteille. Alors que la réglementation en impose 9, nos vins sont conservés sur "lattes" pendant une durée de 12 à 15 mois avant d'être dégorgés (d'éliminer les dépôts de levures accumulées).

Tous nos Crémants sont alors "Brut". En effet, lors du dégorgement la liqueur sucrée (dite d'expédition) ajoutée sera d'une concentration inférieure à 15 g/l de sucre (limite légale du Crémant brut), afin de conserver un style sec et élégant à nos Crémants. Comme les vins de Champagne, les cuvées ne sont pas millésimées de façon à pouvoir, suivant les millésimes, effectuer des assemblages de vins de différentes années afin d'assurer un suivi qualitatif au fil des ans.

### DÉGUSTATION

**ROBE** : dorée aux reflets d'émeraude, bulle fine et abondante, cordon persistant.

**NEZ** : Fleurs blanches et fruits à chair blanche, pomme et pêche de vigne, une note d'amande fraîche.

**BOUCHE** : Très aromatique et agrumée, élégante dans un style sec et frais, persistance longue et légère.

### ACCORDS GOURMANDS

Le Crémant d'Alsace se déguste à tout moment de la journée. Il est idéal à l'apéritif, lors de cocktails, ou tout instant de convivialité tel qu'un buffet dînatoire, une soirée tapas entre amis.

Il permet par sa fraîcheur et sa finesse, une association avec des crevettes vapeur à la citronnelle, des raviolis de homard, une cassolette de Saint Jacques, un foie gras en brioche, un saumon mariné aux herbes, un soufflé de sandre, un turbot aux tagliatelles.

Il fera le bonheur d'une volaille à la crème, d'un tajine de poulet aux pruneaux, d'un filet mignon en feuilleté. Il s'harmonisera parfaitement avec un chèvre frais, un Chaource ou un Camembert. A déguster également au dessert avec une crème brûlée à la réglisse, un pamplemousse rôti au miel ou une tarte aux pêches, une soupe de fraises.

**CÉPAGE**  
PINOT BLANC - AUXERROIS

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
alc 12% vol.

**TERROIR**  
Argilo calcaire.

**VENDANGE**  
Manuelle.

**SERVICE**  
8 à 10°C.

**CONSERVATION**  
2 à 3 ans.

