



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Cuvée Bartholdi Brut

CEPAGE

PINOT BLANC 50% - CHARDONNAY 50%.

ELABORATION

Nous cueillons les raisins destinés au crémant d'Alsace en début de vendanges afin de conserver la vivacité qui en garantit l'équilibre parfait.

Lors du pressurage lent des baies, seule la cuvée, 1er jus de pressurage est sélectionné pour l'élaboration de nos crémants.

Après la 1ère fermentation en cuve intervient l'étape cruciale de l'assemblage.

La seconde fermentation s'effectue en bouteilles selon la méthode traditionnelle.

Nos cuvées reposent patiemment 24 mois minimum « sur latte » pour une plus grande complexité et pour une plus grande finesse de bulles. (L'AOC exige un minimum de 12 mois « sur latte »). Mise en bouteille le 27 avril 2023.

La très célèbre World Encyclopedia of Champagne Sparking Wine lui a décerné deux étoiles, signifiant « plus qu'exceptionnel ».

DONNEES ANALYTIQUES

Un millésime précoce avec des raisins gorgés de soleil caractérise l'année 2022.

Degré alcool :	12.3 % Vol.
Sucres résiduels :	5.9 g/l
Acidité totale :	3.8 g/l en H2SO4 / 5.8g/l en A.T.

DEGUSTATION par Pascal BATOT – Œnologue maître de Chais

Le Visuel: Robe jaune clair, bulles fines et belle corolle de mousse.

L'Olfactif: Nez expressif et complexe sur des notes florales et fruitées.

Le Gustatif: Attaque soyeuse, bouche gourmande avec une acidité fine et une grande sapidité.

GASTRONOMIE

Vin de réception idéal. Il séduira tant par sa classe que par l'originalité de sa présentation. Vous pouvez également le servir sur un poisson d'eau douce.

Une cuvée en hommage au colmarien Auguste Bartholdi, créateur de la statue de la liberté à New-York en 1886.

Température de service : 8°C



19/04/2025

www.dopff-au-moulin.fr

domaine@dopff-au-moulin.fr - Tel. +33 (0)3 89 49 09 69
DOPFF - Au Moulin - 68340 RIQUEWIHR - Alsace - France

SAS au capital de 660 000 € - RCS Colmar - SIREN 915 420 533 - APE 4634Z