



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

CUVEE BARTHOLOME



CEPAGE

CHARDONNAY 80% et PINOT NOIR 20% millésime 2016.

Mise en bouteille le 27 juin 2018. La date du dégorgement est indiquée sur la contre étiquette.

ELABORATION

Ce crémant Cuvée Bartholomé est issu d'une sélection de cuvée de chardonnay et de pinot noir fermentée en fût de chêne de 400l (30%) et pour le reste en cuve inox. Elevage sur lies totales pendant 9 mois puis assemblage dans un foudre et conservation sur lies fines pendant 12 mois jusqu'à la mise en bouteille sans filtration.

Cette cuvée de vin de crémant sera dégorgée après un minimum de 70 mois sur lattes sans dosage en brut nature.

DONNEES ANALYTIQUES

Degré alcool :	12.5 % Vol.
Sucres résiduels :	2.2 g/l
Acidité totale :	4.2g/l en H2SO4 / 6.5g/l en A.Tartrique.

DEGUSTATION par Pascal BATOT Œnologue & Maître de Chais

Le Visuel : Belle robe colorée jaune paille.

L'Olfactif : Un vin de patience à l'ouverture complexe avec des notes grillées, toastées, de marmelade et de noisettes.

Le Gustatif : Alchimie entre de la structure du Pinot Noir et le charme du Chardonnay. Le vin est ample avec une mousse délicate et savoureuse. Ce vin de crémant vibre par sa dimension pulpeuse délicieusement toastée et beurrée, sa fraîcheur et sa salinité.

GASTRONOMIE

La grande sapidité de ce vin aux arômes délicieusement évolués s'alliera à merveille avec des terrines et de nombreux fromages. Service à 10°C.

Riquewihr, Avril 2024

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