



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Cuvée Blanc de Noirs Brut 2022

CEPAGES

PINOT NOIR – Vendange manuelle. Tirage du 03 juillet 2023.

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, 1^{er} jus de pressurage est sélectionné pour l'élaboration de nos crémants. La seconde fermentation s'effectue en bouteilles selon la méthode traditionnelle. Nos cuvées reposent patiemment 24 mois « 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 »).

DONNEES ANALYTIQUES

2022 Un millésime sec, précoce, aux raisins gorgés de soleil et d'excellente qualité. Une année avec des records climatiques.

Degré alcool :	12.4 % Vol.
Sucres résiduels :	4.2 g/l
Acidité totale :	3.9 g/l en H ₂ SO ₄ / 5.9 g/l en A.T.

DEGUSTATION par Pascal BATOT – Œnologue, Maître de Chais

Le Visuel:	Robe jaune clair, légèrement saumonée. Fines bulles et délicates agrémentées d'une corolle épaisse et persistante.
L'Olfactif:	Nez expressif et élégant, notes florales et de fruits rouges.
Le Gustatif:	Attaque souple, vin sec, complexe et vineux avec une très belle matière. L'acidité est fine et droite. Un crémant de caractère typé Pinot Noir avec une grande persistance aromatique.

GASTRONOMIE

Idéal à l'apéritif. Sa fraîcheur fruitée permet également de le servir sur une fricassée de champignons, du gibier à poils ou à plumes, en terrine ou en cocotte ou sur une volaille rôtie.

Température de service : 8°C

03/04/2025



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