



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Chardonnay Brut 2021

CEPAGE

CHARDONNAY – Vendange manuelle

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 plus de 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 ») Mise en bouteille le 31 mars 2022.

La très célèbre *World Encyclopédia of Champagne Sparkling Wine* lui a décerné deux étoiles et demie, situant cette cuvée entre : « plus qu'exceptionnel » et « proche de la perfection millésime après millésime ».

DONNEES ANALYTIQUES

2021 : Un millésime CAPRICIEUX, un millésime de guerriers

Degré alcool :	12.2 % Vol.
Sucres résiduels :	4.5 g/l
Acidité totale :	4.2g/l en H ₂ SO ₄ / 6.3 g/l en Acide Tartrique.

DEGUSTATION par Pascal BATOT – Œnologue Maître de chais

Le Visuel: Robe jaune, beaux cordons de fines bulles. Corolle de mousse importante.

L'Olfactif: Nez typé et expressif avec des notes florales, de fougère et de fruits secs.

Le Gustatif: Attaque crémeuse, la bouche est harmonieuse et aromatique avec des notes de cacahuètes. L'acidité est fine et droite, le vin révèle une belle sapidité avec une grande persistance en finale.

GASTRONOMIE

Apéritif de grande classe, il saura également se marier avec un poisson en sauce légèrement crème.

Température de service : 8°C

09/09/2025



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