



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Cuvée Extr'Ice Demi-Sec

CEPAGES

PINOT BLANC et AUXERROIS – Vendange manuelle

VINIFICATION

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 sélectionnée pour l'élaboration de nos crémants.
Après la 1^{ère} 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 « 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

Degré alcool :	12 % Vol.
Sucres résiduels :	34 g/l
Acidité totale :	5.8 g/l en H ₂ SO ₄ / 8.9 g/l en A.T.

DEGUSTATION par Pascal BATOT

Le Visuel:	Robe or très pâle et reflets clairs, fine colonne de bulles.
L'Olfactif:	Au nez, élégant avec une discrète pointe florale.
Le Gustatif:	Doux au palais, il allie toute la finesse du Pinot Blanc avec le corps de l'Auxerrois optimisés par la Méthode Traditionnelle.

GASTRONOMIE

A servir dans un verre XXL accompagné de glaçons, version « Piscine »
Sur des desserts à base de fruits tels que tartes, crumble, cakes, bredele.

Température de service : 8°C



Riquewihr le 01/03/2018

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