



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Wild Brut 2020 – [Zéro Dosage]

CEPAGES

PINOT BLANC et AUXERROIS – 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. 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.

Cette cuvée « Wild Brut » a reposé patiemment 28 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 »).

Ce crémant très particulier a été mis en bouteille le 28 mars 2022 et, il n'est dégorgé qu'à la commande sans adjonction de liqueur d'expédition.

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

DONNEES ANALYTIQUES

2020 : Un millésime précoce aux raisins gorgées de soleil et de très bonne qualité.

Degré alcool :	12.7 % Vol.
Sucres résiduels :	1.2 g/l
Acidité totale :	4 g/l en H ₂ SO ₄ / 6 g/l en A. Tartrique

DEGUSTATION par Pascal BATOT Œnologue maître de Chais

Le Visuel:	Robe jaune or, bulles et corolles fines.
L'Olfactif:	Nez élégant et aromatique avec des notes florales et briochées.
Le Gustatif:	Attaque sur le gras et la vinosité, la complexité aromatique de ce crémant est accompagnée d'une acidité fine et longue. Ce crémant possède une finale d'une grande persistance avec des notes salines.

GASTRONOMIE

Apéritif raffiné. La fraîcheur et la salinité de ce crémant appellent tout type de plats iodés, tels qu'un plateau d'huîtres, un plateau de fruits de mer ou un tartare de poissons.

Température de service : 8°C

25/07/2024



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