

Médaille d'Or
Concours des Crémants de France 2020



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Rosé Brut

CEPAGE

PINOT NOIR – 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 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 »).

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

Le Crémant Rosé Brut existe en 75cl ainsi qu'en 150 cl.

DONNEES ANALYTIQUES

Degré alcool :	12.2 % Vol.
Sucres résiduels :	2.7 g/l
Acidité totale :	3.4 g/l en H2SO4 / 5.20 g/l en A.T.

DEGUSTATION par Pascal BATOT

Le Visuel: Robe rose pâle à reflets lumineux. Belle colonne de bulles et fine mousse.

L'Olfactif: Nez typé Pinot Noir, notes de fruits rouges et arômes grillés.

Le Gustatif: En bouche, l'attaque est sur le gras. Le vin est vineux, l'acidité est fine et persistante.

GASTRONOMIE

A servir à l'apéritif mais également sur des plats à base de saumon (poché, en sauce ou sur un koulibiac). Il se mariera à merveille sur un dessert à base de fruits rouges.

Température de service : 8°C

Riquewihr le 22/10/2020

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

