Crémant d'Alsace Bio, Kuehn



Elaboré dans le respect de la tradition, notre Crémant d'Alsace Bio est un intemporel qui offre le plaisir des bulles de qualité à un prix attractif. Principalement composé d'auxerrois (cépage aux origines lorraines) élevé dans les plaines limoneuses d'Ammerschwihr, ce Crémant issu de l'Agriculture biologique présente la finesse et la légèreté qu'on lui attend, grâce à ses 15 mois minimum sur lies.

Origine: Le terroir est parqué par des sols marno-calcaires ou argilo-calcaires. Ces types de sols, riches en minéraux et bien drainés, permettent au cépage de développer des vins ronds et aromatiques avec une belle fraîcheur.

Encépagement: 80% Auxerrois, 20% Pinot Blanc

Vinification: Le Crémant d'Alsace Bio, Kuehn, est vinifié selon la méthode traditionnelle avec l'œnologue Francis Klee. Les raisins, issus de l'agriculture biologique, sont récoltés à la main et pressés délicatement dans un pressoir pneumatique, qui permet une extraction douce du jus. La fermentation du vin de base se fait en cuves sous la supervision attentive de Klee, afin de préserver la pureté des arômes. Une seconde fermentation en bouteille, avec ajout de levures et de sucre, crée les bulles caractéristiques. Enfin, le crémant vieillit sur lies avant d'être dégorgé et dosé pour obtenir le profil gustatif souhaité.

Dégustation: Un Crémant à la robe jaune pâle et aux fines bulles qui dégage des arômes de fleurs blanches et de fruits frais. En bouche, nos bulles offrent une fraîcheur fine et explosive, avec des notes légèrement torréfiées en finale.

Potentiel de garde: 1-3 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: A partager à l'apéritif ou lors de cocktails dinatoires. Pour un accord plus innovant, il se déguste très bien avec des huîtres.