



Les Crémants

## CRÉMANT D'ALSACE

Brut

Appellation Alsace contrôlée

### Terroir :

Notre vignoble est abrité des pluies et des vents d'Ouest par l'Ungersberg, une colline de grès Vosgien qui culmine à 901 m. Nous bénéficions d'un microclimat accentué en fonction des différentes orientations des lieux et sous-sol que nous cultivons. Ce vin est issu de parcelles morcelées autour de Nothalten. Celles-ci bénéficient de sols et sous-sols très variés: gréseux, marno-calcaire, granitique, argileux, de schistes ...

**Cépage :** Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris

**Age des vignes :** 15 à 35 ans

### Viticulture & vinification :

Nous conduisons nos vignes afin d'obtenir la quintessence de nos terroirs, cette pratique est appliquée sur l'ensemble de notre vignoble. Nous pratiquons la taille en Guyot Poussart, des ébourgeonnages manuels, des semis d'engrais vert, nous appliquons des tisanes, décoctions ou purins de plantes sauvages. Nous adaptons nos interventions au cycle de la lune.

Nous portons une attention minutieuse à la vinification qui débute avec une récolte manuelle, puis un pressurage long en raisin entiers, un débouillage statique, une fermentation lente & régulée à 18°C, un élevage sur latte de 24 à 36 mois et un dégorgement sur le même principe que la méthode champenoise.

### Dégustation :

Vin effervescent de plaisir, frais, fines bulles, plaisant, fruité avec des notes briochées. Belle longueur en bouche, vivacité franche et harmonieuse.

### Accords mets/vins :

accompagne parfaitement tous les moments de fêtes.

**Aptitude au vieillissement :** 2 à 3 ans

### Analyses

Millésime	N/A 
Type de vin	effervescent
couleur	blanc
Degrés d'alcool	12.50 % vol
dosage	brut
Acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3.00 g/l

**Température de service :** entre 8 et 10°



DOMAINE SOHLER PHILIPPE

80A route des vins 67680 NOTHALTEN

Tél: +33 3 88 92 49 89/ E-mail : contact@sohler.fr

Labélisation:  HVE/  en conversion bio/  bio

