

Crémant mono-cépage haut de gamme

Domaine viticole alsacien familial

BERNARD

BECHT

Dorlisheim - Proche de Strasbourg



CREMANT D'ALSACE CHARDONNAY

Particularités de la cuvée

- Millésime 2019.
- Médaille d'Argent au concours Mondial des vins blancs de Strasbourg.
- 100 % Chardonnay.
- Fermentation malolactique.
- Elevage en barriques de chêne.
- Faible dosage de liqueur.
- Sulfites ajoutés restreints.



Histoire de la cuvée

Nous possédons un terroir propice à l'expression du Chardonnay : environ 1,2 hectares répartis entre les communes de Dorlisheim et de Mutzig.

Nous apportons un grand soin à la date de la récolte et au tri des raisins lors des vendanges manuelles.

Le lent pressurage des raisins entiers nous permet de sélectionner les jus les plus qualitatifs pour cette cuvée.

La fermentation malolactique sur moût, la fermentation alcoolique à 18 °C en cuve inox, l'élevage en barriques de chêne pendant 6 mois (25 % de la cuvée) et la maturation en bouteilles sur lies fines pendant 24 mois, nous permettent d'élaborer des Crémants peu dosés (liqueur d'expédition) et d'aboutir à des vins Extra-Brut ou Brut Nature avec des teneurs faibles en sulfites.

Nous possédons un savoir-faire depuis 1982 dans l'élaboration des Crémants d'Alsace.

Commentaires de notre œnologue

Cette cuvée uniquement issue du cépage Chardonnay présente des senteurs d'abricot sec et d'orange.

En bouche, ses arômes gourmands de brioche et sa vivacité délicate avec des notes de pamplemousse se révéleront lors d'un repas : en apéritif, avec un foie gras poêlé, un saumon fumé, une terrine ou un tartare de poisson, des Saint Jacques rôties, une viande blanche à la crème, un risotto au parmesan. Notre Crémant d'Alsace Chardonnay accompagnera idéalement un fromage tel qu'un comté.

Service préconisé : 8 - 10 °C.

Alcool : 12,5 % vol.

Sucres : 9,7 g / L.

