

Crémant mono-cépage haut de gamme



Domaine viticole alsacien familial
BERNARD
BECHT
 Dorlisheim - Proche de Strasbourg



CREMANT D'ALSACE PINOT NOIR

Particularités de la cuvée

- Millésime 2019.
- Médaille d'Or au concours international des vins de Frankfurt.



- 100 % Pinot Noir.
- 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 Pinot Noir : environ 1,1 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 Pinot Noir présente des senteurs de fruits rouges (cerise, framboise) et de pain grillé.

En bouche, son effervescence délicate, son amplitude et sa vivacité structurante avec des arômes citronnés seront exaltés au cours d'un repas avec une volaille rôtie, un foie gras mi-cuit. Notre Crémant d'Alsace Pinot Noir vous surprendra avec des fromages : brie et camembert. A savourer bien sûr en apéritif !

Service préconisé : 8 - 10 °C.

Alcool : 12,1 % vol.

Sucres : 8,2 g / L.

