



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : CREMANT BRUT

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Pinot Blanc

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Age des vignes : entre 15 et 25 ans

Terroir : argilo calcaire

Production : en lutte raisonnée, et désherbage mécanique

Vendange : manuelle

Suivi œnologique : journalier par notre oenologue conseil.

Elevage : Après la fermentation traditionnelle, c'est dans la bouteille même que s'effectuera la prise mousse, grâce à une deuxième fermentation.

Après une période de vieillissement dite sur lattes, qui sera au minimum de neuf mois, les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe afin que le dépôt se rassemble dans le col. Le dégorgement permettra au dépôt d'être évacué et compensé par l'ajout de liqueur permettant un dosage en brut.

Mise en bouteille : Tirage effectué par un prestataire

Analyse :

Alcool 12°

Sucre résiduel : 7.6g

Dégustation

Vin effervescent allie fraîcheur et souplesse, arôme de fleurs blanches, mousse fine, une agréable vivacité d'ensemble

Accords mets-vins

A l'apéritif mais aussi avec les mets les plus délicats, foie gras, poissons ...

Tous les événements que vous souhaitez marqués par un vin effervescent et frais.



1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12 - Fax 03 89 76 89 26 – Port. 07.70.76.73.00

Email : vins-jbiegler@orange.fr

Banque : Credit Mutuel Orschwihr N° compte : 10278 03303 00016010145 75

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018