

## TERROIR DE ROCHE

### Crémant d'Alsace Blanc de Blanc



**Altitude :** 450 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Terroir :** Schiste

**Vendanges et vinifications :**

- Contrôles de maturité hebdomadaire afin de déterminer la date idéale de récolte
- Vendanges manuelles en caissette de 12kg, afin de préserver l'intégrité des grappes
- Assemblage de Pinot Gris, Pinot Blanc et une touche de riesling
- Fermentation alcoolique en cuve inox
- Seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle)
- Vieillissement sur lattes de 18 mois

**Notes de dégustation:**

- Robe légèrement dorée, pâle, avec de timides reflets verts
- Notes aromatiques fruités et élégantes mêlées à une légère touche briochée
- La bouche est crémeuse et généreuse accompagnée de fines bulles
- Acidité bien intégrée

**Concentration alcoolique :**

12.5% vol

**Sucres résiduels :**

Brut 3.8 gr/ L

**Température de dégustation:**

7 °C