



Crémant d'Alsace Blanc

Seuls les raisins parfaitement sains sont mis en oeuvre pour obtenir le plus de finesse et de vivacité dans le crémant. Les raisins sont pressés entiers (sans avoir été préalablement foulés ni égrappés). Le jus fait sa première fermentation en cuve.

C'est en bouteille, lors de la prise de mousse que le vin acquiert son élégance et son ampleur. Le long contact avec la lie (au minimum 24 mois) et le remuage apportent du gras qui vient équilibrer la belle acidité du vin. Cette lie est éliminée au moment du dégorgement et est remplacée par la liqueur d'expédition. Quelques mois de repos après le dégorgement permettent au vin de retrouver son harmonie.

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Mousse fine, couronne de bulle persistante dans le verre.

Au nez : Nez ouvert, aux senteurs de pêche, de vanille, de cannelle et de tilleul.

En bouche : La bouche est ronde, facile à boire avec une finale tout en fraîcheur et d'une bonne longueur.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Crémant Brut accompagne un repas du début à la fin et aussi :

- un moment convivial, un événement à fêter
- toutes les réceptions
- le kougelhopf sucré ou salé
- un poisson servi avec une sauce au Crémant
- le caviar
- un camembert au lait cru, un vieux comté.

LES données TECHNIQUES

- **Alcool :** 12.5% vol
- **Sucre :** 7g/l
- **Acidité tartr.** : 6.98
- **Température :** 8-10°C
- **Conservation :** 3 ans
- **Terroir :** Calcaire
- **Culture :** HVE et Terra Vitis

Sucrosité Crémant : Brut

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

17 rue des Chèvres
68570 Soultzmatt
03 89 47 02 38
www.domaine-haag.fr