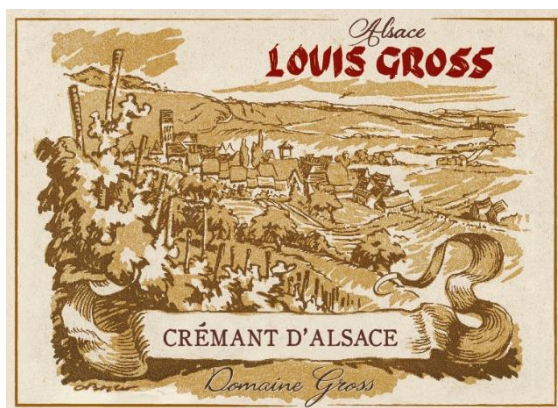


LOUIS 2014

Gamme

Crémant



Appellation	AOC Crémant d'Alsace
Cépage	Pinot Blanc 60% Pinot Noir 40%
Terroir	Calcaro-gréseux
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	12,45 % Vol
Dosage	Non Dosé
Acide tartrique	6,2 g/L
pH	3,17
Garde	2018 - 2022
T° de service	7-8 °C

Vinification	<p>Les raisins issus de nos terroirs calcaro-gréseux, situés sur les coteaux sud-ouest de la commune, sont récoltés manuellement et pressurés durant 10 heures. Un élevage sur lies totales de 6 mois permet d'exalter une belle fraîcheur aromatique ainsi qu'un joli croquant en bouche.</p> <p>Le crémant Louis est un crémant sans intrant ni sulfite ajouté.</p> <p>Le vin n'est ni collé ni filtré. La mise en bouteille a lieu au domaine et l'élevage sur lattes de 3 ans offre à cette cuvée une belle structure aromatique.</p> <p>Le dégorgement 2 mois avant la vente s'effectue sans dosage ni ajout de soufre.</p>
Dégustation	<p>La bulle moyenne dévoile une robe jaune paille ; le nez, sur des notes d'amande douce et de vanille, confère à ce vin une subtilité aérienne ; la bouche est fraîche, soutenue par une bulle légère et une acidité soutenue.</p>
Accords	<p>Ce crémant sublimerait vos apéritifs, entrées de poissons et desserts. Il trouverait également une place de choix en fin de repas.</p>

