



Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>



AOP CREMANT D'ALSACE Brut 2015



Cépages : Pinot blanc 50%, pinot auxerrois 50%

Terrain : limono sablonneux à 250m d'altitude

Age des vignes : 30 ans

Alcool : 12.8 % vol.

Acidité totale : 3,76 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 4.20 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification : Pressurage direct puis débourbage statique au froid 24h. Fermentation spontanée avec levures indigènes pendant 1 mois puis élevage sur lies fines en cuve inox pendant 4 mois.

36 mois d'élevage sur lattes.

Commentaire de dégustation :

Crémant de belle maturité avec une effervescence élégante et fine, révèle un fruité délicat issu de ses trois années de maturation en cave. Bel équilibre, il est le vin de toute convivialité.

Accords mets - vin :

S'associe à l'apéritif, il se marie agréablement à table avec les poissons grillés, viandes blanches, cuisine chinoise, tartes aux fruits...

