



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 Extra Brut 2013 « Zéro dosage »



Cépages : Pinot blanc 50%, pinot auxerrois 50%

Terrain : limono-sablonneux à 250m d'altitude

Age des vignes : 35 ans

Alcool : 12.59 % vol.

Sucres résiduels : 1 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification :

Pressurage direct puis débourageage statique à +/- 13°C pendant 24h. Fermentation spontanée avec levures indigènes pendant 1 mois puis élevage sur lies fines en cuve inox pendant 4 mois.

6 ans d'élevage sur lattes.

Pas de liqueur d'expédition

Commentaire de dégustation :

Crémant de belle maturité avec une effervescence élégante et fine, révèle un fruité délicat et de belles notes d'évolution.

Accords mets - vins :

Vin d'accompagnement gastronomique. Il se marie agréablement à table avec les poissons, viandes blanches, cuisine chinoise, desserts...

