



DOMAINE SAINT-REMY

FAMILLE EHRHART DEPUIS 1725

CREMANT D'ALSACE BRUT Cuvée Prestige



A.O.C.

A.O.C. Crémant d'Alsace
Méthode Traditionnelle
- 50% Pinot Auxerrois
- 40% Chardonnay
- 10% Pinot Noir

Servir entre 5°C et 7°C de
préférence dans des flutes.

Propriété

Propriété familiale vigneron de père
en fils depuis 1725. Philippe
EHRHART est l'actuel gérant et
vinificateur du domaine. Nous
cultivons nos 25 Ha de vignes en
agriculture Biologique et
Biodynamique

Vinification

Après une fermentation
traditionnelle, c'est en bouteille que
s'effectuera naturellement la prise de
mousse, grâce à une deuxième
fermentation. Après une période de
vieillesse de 2 à 3 ans pour ce
crémant dite « sur latte », les
bouteilles sont tournées jour après
jour sur leurs pointes afin que le
dépôt se rassemble dans le col. Puis
a lieu le dégorgement, le dépôt étant
alors évacué par refroidissement,
dosé, rebouché et muselé.

Sol

Pinot Auxerrois – Granitique
Chardonnay – Granitique
Pinot Noir – Marno-calcaire

Analyse

Degré d'alcool : 11,74 %Vol.
Acidité Tartrique : 4,16 g/l.
Sucre Résiduel : 6,74 g/l.

Dégustation

Le Crémant Cuvée Prestige constitue
un apéritif raffiné et un vin de cocktail
ou de réception idéal. Sa fraîcheur
discrètement fruitée rehaussera
également les plats les plus variés tout
au long du repas, des entrées froides
ou chaudes aux produits de la mer et
aux desserts.

Agriculture Biologique et Biodynamique

