



DOMAINE SAINT-REMY

FAMILLE EHRHART DEPUIS 1725

CREMANT D'ALSACE Rosé



A.O.C.

A.O.C. Crémant d'Alsace Rosé
Méthode Traditionnelle

- 100% Pinot Noir

Servir frappé 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 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 Noir – Marno-calcaire

Analyse

Degré d'alcool : 12,50 %Vol.

Acidité Tartrique : 5,39 g/l.

Sucre Résiduel : 4,32 g/l.

Dégustation

D'un rose tendre et d'un perlé fin, ce
rosé est ample, équilibré et fruité à la
fois.

Le crémant rosé convient
parfaitement en apéritif avec des
amuses bouches ainsi qu'avec du
saumon, une paëlla ou sur un dessert
à base de fruits rouges.

Agriculture Biologique et Biodynamique

