



JOSEPH CATTIN

BRUT CATTIN



Sec et discrètement fruité, à la délicate effervescence, le Crémant d'Alsace Brut CATTIN invite à la célébration!

Appellation	AOC Crémant d'Alsace
Cépage	Pinot Blanc & Auxerrois
Sol	Argilo-calcaire
Récolte	Manuelle
Garde	A consommer dans les 3 ans

Culture

Rendements limités. Taille Guyot double. En moyenne 5 000 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins. La première fermentation s'effectue entre 18 et 22 °C. La deuxième fermentation se réalise en bouteille selon la méthode traditionnelle. Ce Crémant est, par la suite, élevé au minimum 12 mois sur lattes avant la phase finale du dégorgement.

Dégustation

Œil: robe claire, jaune doré aux reflets brillants; effervescence abondante et belle montée de fines bulles.

Nez: croquant et fruité, fleurs blanches, pommes vertes et pêches blanches.

Bouche: frais et brut, une belle acidité qui donne de la vivacité et équilibre les arômes fruités; bulles soyeuses et fines.

Service

Idéal à l'apéritif, le Crémant Brut CATTIN accompagne parfaitement les plats à base de crustacés, de poissons et de viandes blanches. En dessert, il excelle avec une tarte aux fruits.

Température de service: 5-7°C.