



JOSEPH CATTIN

EMOTION BRUT



Le Crémant Emotion Brut de Joseph Cattin est une cuvée haut de gamme, issue d'un assemblage de Chardonnay et de Pinot Blanc . De part sa finesse et son fruité délicat, ce Crémant agrémentera parfaitement réceptions et apéritifs festifs.

Appellation	AOC Crémant d'Alsace
Cépage	80% Chardonnay 20 % Pinot Blanc
Sol	Argilo-calcaire
Récolte	Manuelle
Garde	A consommer dans les 5 ans

Culture

Rendements limités. Taille en Guyot. En moyenne 5 000 pieds par hectare. 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. Sélection minutieuse des cuvées. Selon la méthode traditionnelle, ce Crémant fait sa prise de mousse grâce à une deuxième fermentation en bouteille. Ensuite, il est élevé sur lattes pendant 24 mois minimum.

Dégustation

Œil: lumineuse avec reflets légèrement dorés, bulles fines.

Nez: floral et des fruits à chaire blanche.

Bouche: ample, complexe et peu dosé. Des notes toastées et beurées qui se combinent à la fraîcheur et au fruité dans un style élégant.

Service

La fraîcheur et le croquant du Pinot Blanc alliés à l'ampleur du Chardonnay dans une douce effervescence font de ce Crémant l'invité exclusif de vos réceptions et dîners de fête. Parfait à l'apéritif ; il excelle avec des plats de poisson et fruits de mer.

Température de service: 5-7°C.