

Maison Muré Crémant d'Alsace "Prestige" Brut



Prix du produit :

105,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Famille MURE

Appellation: Crémant d'Alsace

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot blanc

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Nous avons été impressionnés par cet assemblage des trois pinots d'Alsace (Blanc, Gris et Auxerrois) renforcés par un peu de riesling chardonnay et pinot noir. Des bulles fines, un équilibre et une longueur en bouche particulièrement rares à ce prix !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE MURE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Muré Crémant d'Alsace "Prestige" Brut

Commentaires de dégustation du domaine : *"Nez plutôt discret avec des fines nuances de fruits blancs et de fleurs de prés, équilibre sec en bouche mais texture assez grasse, mousse fine et stimulante, finale bien fraîche."* (Pierre Radmacher)

Fiche technique rédigée par le domaine

Ce crémant est élaboré à partir d'achats de raisins en collaboration avec des vignerons locaux.

Cépages : Pinot Blanc (25%) Pinot Auxerrois (25%) Pinot Gris (20%) Riesling (20%) Chardonnay (5%) et Pinot Noir (5%).

Terroir : Les vignes sont plantées dans la région de Rouffach, sur des sols à dominante calcaire, propice à l'élaboration de vins de base de crémant fin et élégant.

Age moyen des vignes : 20 ans

Vendanges : Manuelles

Vinification : Élégant et raffiné, le Crémant d'Alsace est élaboré en suivant la méthode traditionnelle. Ses fines bulles sont issues d'une seconde fermentation en bouteille. Tout en fraîcheur et en subtilité, il saura convaincre les palais les plus raffinés.

Dosage : brut (8 à 10g/l)

Acidité : 7 grammes / litre

Alcool : 12,5 %

Garde : Jusqu'en 2029