



Famille Cattin Crémant Alsace brut

Crémant Alsace brut Cattin 75CL - médaille d'or Lyon 2016

Caractéristique	Description
-----------------	-------------

Informations générales sur le produit

Nom du produit	Famille Cattin Crémant Alsace brut 75 cl
Catégorie	CREMANT

Caractéristique	Description
-----------------	-------------

Général

Château / Maison	Famille Cattin
Couleur	Blanc
Caractéristiques	Vin pétillant Brut
Contenant	Bouteille

Provenance du vin

Région française	Alsace
Type d'appellation	AOC - AOP
Appellations	AOC Crémant d'Alsace

Vignoble

Encépagement	Pinot Blanc
Rendement	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

Vendanges	Manuelle
Cuvaison / Fermentation	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.
Elevage	Ce Crémant est, par la suite, élevé au minimum 12 mois sur lattes avant la phase finale du dégorgement.

Caractéristique	Description
-----------------	-------------

Notes et conseils de dégustation

Notes de 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.
Température de service	6° à 8°C
Potentiel de garde	A consommer dans les 3 ans

Accord Mets

Accord Met Vin	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.
----------------	---

Safra. Almoço em 28/07/2022.