

GRANDS VINS D'ALSACE

# Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE

## CRÉMANT D'ALSACE ZÉRO DOSAGE 2016



### Appellation

AOC Crémant d'Alsace

### Cépages

1/3 Chardonnay  
1/3 Pinot Noir  
1/3 Pinot Blanc

### Analyses

Alcool: 12°27  
Sucres Résiduels : 0 g/L  
Acidité Totale: 7.3 g/L

### Temps de garde

De 3 à 4 ans

### Notes de dégustation

Oeil : Robe jaune pale aux bulles fines et persistantes.

Nez: Élégant et complexe, sur des notes florales (aubépine et d'acacia), et de noisette.

Bouche: Souple sur des arômes citronnés; bulles fines et rafraîchissantes, avec une longue persistance.

### Accords mets-vin

Servi entre 5 et 7°C, le Crémant d'Alsace Zéro Dosage accompagnera tous les apéritifs et occasions festives, ainsi que les entrées à base de fruits de mer.

### Vinification

L'élaboration du CRÉMANT D'ALSACE nécessite des conditions de production très strictes et des soins continus.

Les raisins sont récoltés sains (sans aucune trace de pourriture) et soigneusement pressurés dans le respect des règles de la "Méthode Champenoise", dite "Méthode Traditionnelle".

Après la fermentation traditionnelle en cuve, c'est dans la bouteille elle-même que se déroule la seconde fermentation ("Prise de mousse"), dans des conditions de stockage optimales (cave fraîche). Ce phénomène naturel exige une attention toute particulière pour chaque bouteilles et beaucoup de patience.

Après les deux années de vieillissement "Sur lattes", les bouteilles sont tournées pendant 4 jours, progressivement de la position horizontale à la position verticale, afin que le dépôt de levure s'accumule dans le col de la bouteille.

Lors du dégorgement, le goulot de la bouteille est congelé; prisonnier de la glace, le sédiment (dépôt de levures) est éjecté par pression naturelle. Avant le bouchage et le museletage, une "liqueur d'expédition" non sucrée est ajoutée.

L'équilibre et la fraîcheur du Crémant d'Alsace Brut Gustave Lorentz Crémant d'Alsace proviennent de l'association subtile de trois cépages.



+33 (0)3.89.73.22.22

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)



+33 (0)3.89.73.30.49

[info@gustavelorentz.com](mailto:info@gustavelorentz.com)

Viticulteur-Négociant à F.68750 BERGHEIM (Haut-Rhin - France)

S.A.S. G.LORENTZ au capital de 470.000 € - CCP STRASBOURG 133-36 F - N°SIRET 916 720 279 00030 - APE 1102B - R.C. COLMAR B