

Crémant d'Alsace « Première Cuvée » demi-sec

Producteur	Domaine Ansen La propriété familiale est conduite par Daniel Ansen. Œnologue, il a quitté la Chambre d'agriculture et lancé sa propre production en bouteille.
AOP	<u>Crémant d'Alsace</u> « Première cuvée » produite en série limitée, célébrant la naissance du domaine.
Cépages	<u>Pinot blanc, auxerrois, riesling</u> Blanc de blancs
Date de récolte	21-22 septembre 2012
Climat du Millésime	Une année mitigée marquée par un début de saison sec, suivi d'orages. Le mois d'août a occasionné des pics de chaleur propices à la diminution de l'acide malique. Etat sanitaire exceptionnel.
Situation géologique	Sols de marnes riches en magnésium.
Vinification	Récolte manuelle. Pressurage de 3h30. Débourageage 24h. Fermentation à basse température. Triple sélection : les meilleures parcelles, les cépages, les premiers jus appelés Cuvée. Au fondement du style du Domaine se trouve la singularité du processus d'élaboration qui utilise moins de liqueur de tirage. La prise de mousse qui en résulte est plus légère, plus aérienne ; elle est favorisée par une cave fraîche qui permet le développement d'une mousse onctueuse et persistante. La pression en bouteille est de ce fait moindre. Cette finesse des bulles fait de notre Première Cuvée, un Crémant d'Alsace au toucher crémeux.
Mise en bouteille/production	Mise en bouteille après filtration : 3 décembre 2012. Dégorgement : 4 novembre 2013 3200 bouteilles.
Dosage	32 g/l
Étiquette	Oeuvre de l'artiste Hervé Libert http://libert67.skyrock.com/
Gastronomie	En apéritif et en accompagnement de foie gras, saumon fumé, tarte aux framboises Température de service : 4 à 6°C Garde : 2 ans

