



PAUL  
GINGLINGER  
*depuis 1610*

## Crémant d'Alsace - Chardonnay Brut Nature



Vendanges : manuelles

Mode Culturelle: cahier des charges de l'Agriculture Biologique (conversion officielle en cours)

Vinification :

- réception du raisin avec approche gravitaire,
- pressurage pneumatique long et doux pour sélectionner les meilleurs jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- suivi ultra rigoureux des fermentations.

Notre **Crémant Chardonnay Brut Nature** est un « Blanc de Blancs » (100 % chardonnay) issu d'une superbe parcelle située à proximité immédiate du Grand Cru Eichberg, sur le lieu-dit *Bodenacker*. Cette parcelle située à une altitude assez élevée bénéficie d'une belle exposition à l'Est et est assise sur un socle marno-calcaire parsemé d'éboulis gréseux. Les raisins y mûrissent lentement tout en conservant un excellent état sanitaire ; ils développent une grande complexité aromatique ainsi qu'une acidité mûre très structurante. Tout comme notre Crémant Prestige, le Crémant Chardonnay Brut Nature est élaboré selon la méthode champenoise. La conservation sur lattes avant dégorgement est particulièrement longue, de l'ordre de 60 mois, avec remuage manuel. Aucun dosage en liqueur n'est apporté au dégorgement, d'où la dénomination Brut nature. Ce crémant reflète avant toute autre chose la forte personnalité et la minéralité de son terroir d'origine : il est sec, dense et concentré en bouche, articulé autour d'une acidité vibrante. Il offre une bulle sophistiquée et des arômes très purs de citron, de fleurs blanches, de calcaire broyé et de noisette fraîche. Très longue finale, racée et saline. Il s'agit clairement d'un effervescent complexe dédié à la gastronomie.

Accords mets-vins : huîtres, homard, langoustines, tartare de coquilles Saint jacques, fromages de chèvre.

Degré alcoolique : 12,5

Sucre (g/l) : 0

Acidité totale (g TH2/l) : 7,7