

Domaine Loberger, Alsace, France
Les Bouches Rouges "Indécence"
AOC Crémant d'Alsace



Informations

Couleur : Blanc
Taux alcool : 12,5%
Conditionnement : 0,75 cl
Vin effervescent : Extra Brut



Cépages

Chardonnay
Auxerrois
Pinot Gris



Terroir

Localisation : les parcelles travaillées pour l'élaboration de ce Crémant se situent en début de coteaux, autour du village de Bergholtz.
Type de sol : argilo-gréseux



Viticulture

Agriculture biologique suivant les principes de l'agriculture biodynamique (certifié par Demeter et Biodyvin).
La vigne n'est pas exploitée, elle est accompagnée et renforcée par des préparations à base de plante (osier, prêle, camomille, ortie) et de compost. Le travail manuel remplace la chimie : la vigne ne connaît aucun intrant chimique ou produit de synthèse. Les vendanges sont intégralement manuelles et le tri est effectué à la vigne



Vinification

La méthode d'élaboration du Crémant est la méthode traditionnelle aussi appelée méthode champenoise. Comme à la vigne, aucun intrant ou produit de synthèse n'est utilisé dans l'élaboration de ce Crémant. La fermentation s'effectue par le biais des levures indigènes présentes naturellement sur le raisin. Après fermentation, ce Crémant est élevé 11 mois sur lies. Il est Extra-Brut, c'est-à-dire sans aucun sucre ajouté tout au long de l'élaboration.



Service

5 à 7°C



Garde

10 ans



Accord

Ce Crémant extra-brut est sec et se déguste en toute occasion : apéritif, coquillages, crustacé, poissons crus ou grillés, volailles et viandes blanches, fromages à croûtes fleuries et chèvres, desserts ou simplement pour le plaisir lors d'une belle occasion



Dégustation

Ce Crémant d'une robe d'or, pâle, brillante et lumineuse, libère des arômes de fruits blancs (pommes, poires), d'abricots, voire d'agrumes. On peut également y trouver des notes de fruits secs et de fleurs blanches. La bouche est ample et les bulles sont mousseuses et veloutées. C'est indécemment bon !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE