



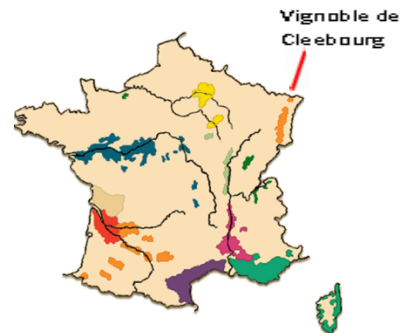
Crémant d'Alsace

Auxerrois

Domaine Burger

BRUT

VIN BIO FR BIO 01



Lugar de Producción: Región Vitícola de Cléebourg, de los municipios de Cléebourg, Rott Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen, Riedseltz, en Alsacia (Francia)

Suelo: Arcillo-margoso y margo-arenisco.

Varietal: 100 % Auxerrois

Apelación: AOC Vin d'Alsace

Prácticas de cultivo: Control del rendimientos. Trabajo del suelo y control razonado de tratamientos. Gestión respetuosa a la Tierra, al Hombre y al Medioambiente. Respeto de las normas que con precisión y rigor controlan la Agricultura Biológica

Vinificación : Según Método de Champagne tradicional. Vendimias manuales en depósitos inferiores a 50 Kg. Selección rigurosa y en impecable estado sanitario. Con respeto a la integridad de la uva durante el traslado a la prensa. Prensado lento y respetuoso con la vendimia. Fermentación alcohólica en cubas termorreguladas. Segunda fermentación en botella, obteniendo una presión de 5.5 Bares. Crianza sobre lías un mínimo de 12 meses.

Certificación : Vino Bio, procedente de uvas AB. Certificado por Ecocert FR-BIO-01

Análisis : Alcohol: 12,47 %vol. ; Azúcar residual: 9,1 g/L ; Acidez g/L H2SO4: 5,15 g/L

Degustación :

Capa: De color amarillo claro, de gran nitidez. Con larga persistencia de finas burbujas.

Nariz: Franco, de gran intensidad, marcada por notas a flores blancas y mandarina.

Boca: Gracias a una suave primera sensación, este Crémant seducirá por su boca elegante y armoniosa, sutilmente acentuado por una acidez fina y con persistencia aromática. Un vino a apreciar por sus frescos aromas afrutados.

Maridaje: Para todo momento desde el aperitivo hasta el postre.

Temperatura de Servicio: Servir frío entre 6°C y 8°C preferiblemente en gran copa.



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lallierdirectbodega](#) Twitter: [@directbodega](#)

EI ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN