



## GRANDE CUVÉE

# JOSEPH CATTIN



### Culture

Rendements limités. Taille en Guyot. En moyenne 5 000 pieds par hectare. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

### Vinification

Pressurage lent des baies de raisins. Les cuvées sont minutieusement sélectionnées. La fermentation, lente, est suivie d'un élevage partiel en tonneaux. La deuxième fermentation s'effectue en bouteille, selon la méthode traditionnelle. S'ensuit un vieillissement sur lattes de plusieurs années conférant à ce Crémant sa particularité et sa complexité aromatique.

### Dégustation

**Œil:** lumineuse, brillante avec des reflets dorés et de nombreuses bulles fines.

**Nez:** palette d'arômes intenses entre fruits (notes de poires), arômes miellés et notes de pain grillé.

**Bouche:** peu dosé, délicat et fruité (notes de poires). Un développement aromatique pur et nuancé apporté par des notes briochées (beurre, brioche).

### Service

Invité de vos réceptions, le Crémant Grande Cuvée 2010 se déguste à l'apéritif comme tout au long du repas. Il se marie particulièrement bien avec les poissons et fruits de mer (carpaccio de Saint Jacques, médaillons de langoustes, huîtres et caviar).

**Température de service:** 6-8°C.

Elaborée selon la méthode traditionnelle, cette cuvée exclusive réjouira les amateurs de fines bulles. Ample et complexe, il peut se déguster seul comme au cours d'un repas.

Appellation	AOC Crémant d'Alsace
Cépage	Pinot Blanc (80%) Chardonnay (20%)
Sol	Argilo-calcaire
Récolte	Manuelle
Garde	De 7 à 10 ans