



JOSEPH CATTIN

BRUT CATTIN ROSÉ



Issu du seul cépage Pinot Noir, le Crémant d'Alsace Brut Cattin Rosé révèle de fines notes de fruits rouges. Élégant et délicat, il apportera légèreté à toute célébration.

Appellation	AOC Crémant d'Alsace
Cépage	Pinot Noir
Sol	Argilo-calcaire
Récolte	Manuelle
Garde	A consommer dans les 3 ans

Culture

Rendement limité. Taille Guyot double. En moyenne 5 000 pieds par ha. 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. La première fermentation s'effectue entre 18 et 22 °C. La deuxième fermentation se réalise en bouteille selon la méthode traditionnelle. Ce Crémant est, par la suite, élevé pendant 12 mois minimum sur lattes avant la phase finale du dégorgement.

Dégustation

Œil: rose lumineux, brillant avec une effervescence abondante et dynamique. Très belle montée de bulles cordon net et fin.

Nez: croquant et fruité, fruits des bois.

Bouche: une richesse de plaisir avec des saveurs d'une grande finesse: cerise et fruits rouges.

Service

Idéal à l'apéritif, le Crémant Brut CATTIN Rosé accompagne parfaitement les apéritifs. En dessert, il excelle avec une tarte aux fruits rouges.

Température de service: 5-7°C.