



Domaine Durand



Crémant

Extra Brut

2019

Cépages :

L'Auxerrois est originaire de Lorraine. Il est plus précoce et moins acide que le Pinot Blanc, son «cousin germain», originaire de Bourgogne. Il est peu vinifié et revendiqué séparément. Il donne de très bons résultats qualitatifs en Alsace car sa précocité permet l'obtention de maturités souvent excellentes.

Situation des parcelles :

Une parcelle de Rorschwihr : sols bruns calcaires sur marne Oligocène. Sol profond, bien drainant et bien aéré. Très bon potentiel viticole.

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Analyse sensorielle :

- Robe : Très soutenue, jaune or, brillante.
- Nez : Bien présent, chaud et beurré, aux notes de pommes confites, de fruits secs (abricots secs, raisins de Corinthe), évolution vers des senteurs de buis et de verveine.
- Bouche : Attaque très souple et onctueuse, vin très rond et gras, bouquet lacté et abricoté. Vin de surmaturité.
- Caractéristiques du vin : Vin rond et onctueux de belle maturité. Auxerrois de grande envergure.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Se marie avec les tourtes, les quenelles, les palettes de porc fumé, bouchées à la reine, émincés de veau sauce blanche...

Sa douceur naturelle en fait un apéritif sympathique et peut accompagner des desserts biscuités, des viennoiseries, des tartes aux fruits (abricots, quetsches)

- Température de service : 10-11°
- Garde : 5 ans

Sucrosité Crémant : Extra Brut

Domaine Durand

7 Grand'Rue 68150 RIBEAUVILLÉ