

MEYER-FONNÉ



Crémant d'Alsace 2014 Brut Extra millésime 2014 zero dosage

Élaboré dans le respect de la méthode champenoise, ce crémant se distingue par une grande finesse aromatique. En bouche, il est racé et bien équilibré. À l'apéritif ou en solo il réjouira tous vos convives.

Nos parcelles destinées au Crémant d'Alsace se situent principalement sur des terroirs de colluvions granitiques et d'alluvions. Ces parcelles aux sols drainants sont particulièrement précoces. Elaboré à partir de 60% de pinot auxerrois, 15% de pinot blanc, 5% de pinot noir et 20% de chardonnay. La récolte a lieu environ 100 jours après la floraison, afin d'avoir un potentiel alcoolique maximum de 11 % volume et une acidité puissante mais mûre. L'élaboration du Crémant suit les règles de la méthode champenoise. Le pressurage lent, souple avec peu de rebêchage suit les règles d'extraction suivantes: 150 kg de raisins pour 100 litres de moût. La première fermentation est de type classique. La préparation du levain et la mise en bouteille pour la seconde fermentation a lieu mi-mars. Celle-ci dure deux à trois mois en cave fraîche et permet de gagner un degré alcool et six bars de pression.

Elevage de 72 mois sur lattes et dégorgement en juillet 2021

Domaine Meyer Fonné
+33(0)3 89 27 34 17
24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL
www.meyer-fonne.com