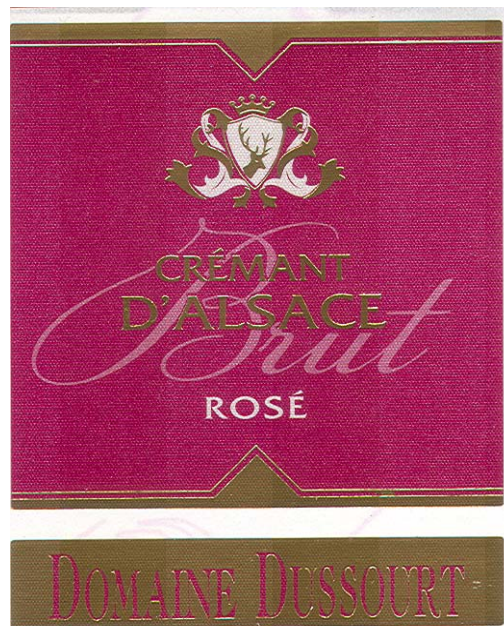


# CREMANT D'ALSACE André DUSSOURT

## Méthode Traditionnelle

### BRUT Rosé



**Origines :** Commune : Coteaux granitiques sur Blienschwiller et Scherwiller.  
Terroir : sablonneux granitiques  
Vendanges : manuelles (obligatoire). Date de récolte : fin Septembre 2007

**Critères analytiques :**

Alcool 11,80 % vol.		N° de lot : L08C3
Acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	6,00 g/l	Quantité de bouteilles : 3 747
Sucre résiduel 5,30 g/l		
Pression 5,5 bar		

**Vinification :** Pressurage en raisins entiers et sélection des différentes tailles en suivant le cahier des charges de l'appellation Crémant d'Alsace.  
Débourbage après stabulation à froid pendant 24 heures, puis mise en fermentation avec des levures champenoises en foudre.  
Fermentation de 3 semaines à 18 – 22 °, puis soutirage et conservation en cuve inox.  
Début février : Préfiltration Kieselguhr .  
Date d'embouteillage et prise de mousse : 11 avril 2008. Durée de la seconde fermentation : 3 mois.  
Remuage manuel par tiers sur pupitres en bois.  
Date du 1<sup>er</sup> dégorgement de la cuvée : 10 mars 2009.

**Notes de dégustation :**

- Œil : Belle couleur saumonée brillante avec de fines bulles.
- Nez : Frais, fruité, avec des notes de fruits rouges.
- Bouche : Fruité avec un dosage privilégiant la fraîcheur.

**Peut se servir :**

- Apéritif
- En dehors des repas (moment convivial, réceptions)
- Avec un dessert

**T° de service :** 6 - 8 ° C      **Conservation :** 3 ans.