



Théo Cattin et Fils

Le Brut de Théo

AOC Crémant d'Alsace

Produit selon la méthode traditionnelle champenoise, le Crémant Brut de Théo invite à la Célébration! De part son fruité croquant et sa délicate effervescence, il apportera une touche de convivialité à partager en famille ou entre amis.



Variété

100% Pinot Blanc.

Sol

Différents terroirs, à majorité argilo-calcaires. Moyenne d'âge des vignes de 20 ans environ. Les vignes sont majoritairement plantées aux alentours de Voegtlinshoffen, dans la région du Haut-Rhin, au pied des Montagnes Vosgiennes.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot double. En moyenne 5 000 pieds par ha. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Exclusivement manuelle au début des vendanges pour bénéficier d'une bonne acidité naturelle et de la fraîcheur du millésime.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Par le phénomène de gravité, le mout est envoyé en cuve de fermentation ou celle-ci s'effectue naturellement à 18°C environ afin d'assurer au crémant fraîcheur et finesse. La deuxième fermentation se réalise en bouteille selon la méthode traditionnelle. Ce crémant est, par la suite, élevé en moyenne 12 mois sur lattes avant la phase finale du dégorgement.

Dégustation

Couleur: jaune doré aux reflets or; effervescence abondante et belle remontée de fines bulles.
Nez: croquant et fruité apporté par le Pinot Blanc, fleurs blanches, pommes, poires et pêches blanches.
Bouche: fraîcheur et vivacité donnant du volume et du relief au Crémant Brut. Ses bulles soyeuses et fines lui confèrent une finale franche et gourmande. En fin de bouche, ce Crémant allie parfaitement rondeur et complexité.

Service

Idéal à l'apéritif, le Crémant Brut de Théo accompagne parfaitement poissons, crustacés et viandes blanches. Il excelle également à l'apéritif.
Température de service: 5°-7°C.

Garde

1 à 3 ans.