



Théo Cattin et Fils

Le Brut de Théo Rosé

AOC Crémant d'Alsace

Produit exclusivement à partir du cépage Pinot Noir et selon la méthode traditionnelle champenoise, le Crémant Brut Rosé, fin frais et fruité, se déguste aussi bien en apéritif qu'avec un dessert. Ses délicates notes de fruits rouges vous garantiront un pur moment de plaisir.



Variété de raisin

100% Pinot Noir

Terroir

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

Fermentation à 18°C. suivit d'une deuxième fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle. Ce Crémant est, par la suite, élevé 12 mois minimum sur latte avant la phase finale du dégorgement.

Dégustation

Couleur: rose lumineux, brillant avec une effervescence abondante et dynamique. Très belle remontée d'un cordon de bulles net et fin.

Nez: croquant et fruité (cerise, groseille, fraise...). Belle complexité rafraîchissante et raffinée.

Bouche: une bouffée de plaisir avec des saveurs d'une grande finesse.

Service

Idéal à l'apéritif, le Crémant Brut Rosé de Théo accompagne parfaitement crudités et entrées légères à base de viande blanches. En dessert, il excelle avec une tarte aux fruits rouges ou une salade de fruits.

Température de service: 5°-7°C.

Garde

1 à 3 ans.