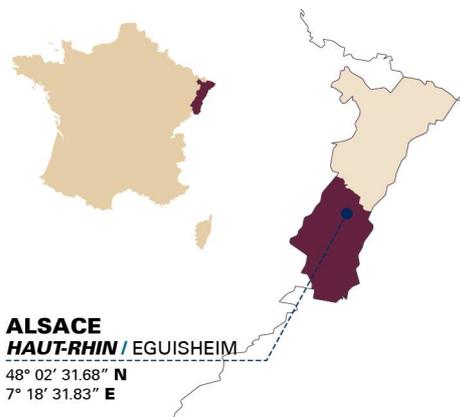




CREMANT D'ALSACE GRAND CUVÉE BRUT

EGUISHEIM / ALSAZIA

In Alsazia i vini prodotti sono in prevalenza bianchi e costituiscono il 20% circa dell'intera produzione francese. I nomi dei vini alsaziani, derivano dalla vite utilizzata. L'azienda Joseph Gruss, da tre generazioni è impegnata nella produzione di vini di qualità, a produzione annuale limitata. I vigneti hanno una resa che varia da un minimo di 25 quintali per ettaro, per le selezioni di Grains Nobles, agli 80 quintali per le uve destinate alla spumantizzazione. La vendemmia viene fatta ancora rigorosamente a mano. La vinificazione è tradizionale in vecchie botti di rovere.



ALSACE
HAUT-RHIN / EGISHEIM

48° 02' 31.68" N
7° 18' 31.83" E



ANNO DI FONDAZIONE
1947



ESTENSIONE TERRITORIO
15,50 Ha



ENOLOGO
ANDRÉ GRUSS



BOTTIGLIE IN UN ANNO
120.000



VITIGNI
SYLVANER – RIESLING – PINOT GRIS -
GEWURZTRAMINER



TIPOLOGIA

Vino bianco – Cremant d'Alsace AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Alsazia



VITIGNO

60% Pinot Blanc & Auxerrois, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Più di 35 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox. Affinamento di 24-30 mesi.



COLORE

Giallo chiaro, bella lucentezza, bolle fini e numerose



PROFUMO

Naso ricco di frutta gialla matura, leggermente tostato.



SAPORE

Sapore tenero e complesso, su note fruttate, piuttosto vinoso.



ABBINAMENTI

Vino da aperitivo o a tutto pasto. Perfetto con capesante, pesce o con dessert.

