

DOMAINE PAUL HUMBRECHT

Depuis 1620

Crémant

Pierre

2022

Cépage(s) : Pinot Blanc + Riesling + Pinot gris

Couleur : Blanc

Alcool acquis: 12,3 %vol.

Sucres résiduels : 5 g/L

Récolte : Manuelle

Pressurage : 8-12heures

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 25 à 45 ans

Garde : 8 ans et + après dégorgement selon appréciation de la bulle

Conduite : Agriculture biologique et biodynamique



Vinification : Levures indigènes sur la première fermentation- Débourageage par gravité uniquement - transfert à vitesse lente - récolté à maturité

Bouchons : Naturel

Note aromatique dominante : subtil et discret avec une pointe boisé

Indice de sucrosité : Extra-Brut

Accords Mets / Vin :



Domaine Paul Humbrecht - 6 place Notre Dame - 68250 Pfaffenheim

www.vins-humbrecht.fr

