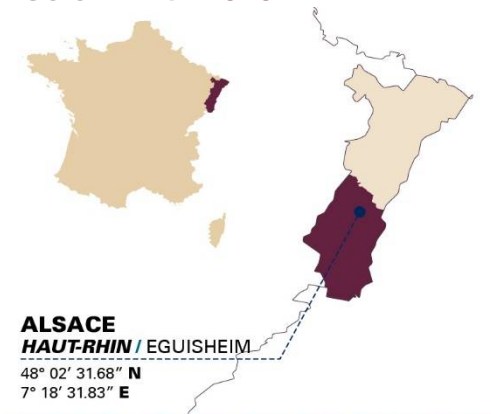


DOMAINE GRUSS & FILS

EGUISHEIM / ALSACE

CRÉMANT D'ALSACE
GRANDE CUVÉE BRUT
AOC CRÉMANT D'ALSACE



 ANNO DI FONDAZIONE 1947	 VITIGNI SYLVANER / RIESLING / PINOT GRIS / GEWÜRZTRAMINER
 ESTENSIONE TERRITORIO 15,50 Ha	NOTE: 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.
 BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO 120.000	
 ENOLOGO ANDRÉ GRUSS	

TIPOLOGIA:

Vino Bianco

VITIGNO:

60% Pinot Bianco e Auxerre, 20% Chardonnay, 20% Pinot Nero

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno argilloso e calcareo

ETÀ DEI VIGNETI:

Tra i 25 e 35 anni

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve, decantazione statica a freddo. Fermentazione in vasche di acciaio inox. Affinamento per 24-30 mesi.



COLORE:

Giallo chiaro

PROFUMO:

Sentori di frutta gialla matura, leggermente tostata

SAPORE:

Al palato è complesso, con note di frutta e brioche, abbastanza vinoso

ABBINAMENTI:

Vino da aperitivo. Ottimo da accompagnare a frutti di mare, pesce in salsa ma anche dessert, crostate e biscotti



Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it