



Crémant d'Alsace – Blanc de Noirs

Vignes

Composition : 100% de Pinot Noir.

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif).

Différents travaux : palissage rigoureux

Cave

Assemblage : 100% de Pinot Noir pressé en direct.

Travaux : débourbage très peu exclusif, excellente matière première, très mûre. Filtration kieselguhr très lâche. Pas d'ajout de soufre, à aucun moment. Pas de liqueur d'expédition, remplissage des bouteilles avec le même vin au dégorgement.

Temps : fermentation d'un an environ comprenant d'un élevage en cuve inox sur lies totales de fermentation, puis repos sur lattes de vingt-et-un mois.

Dégustation

Visuel : Jaune intense avec nuances dorées roses. Apport régulier de bulles très fines.

Nez : Intense, aux notes de fruits rouges des bois. Amandes fraîches. Légère présence de fruits secs qui témoignent de la grande maturité des raisins à la récolte. Déjà une grande sensation de vinosité.

Bouche : Bulle très fine. Attaque soyeuse, beaucoup de volume. Notes intenses de rhubarbe, mêlées de fruits rouges (majoritairement fraises des bois, framboises et cassis). Finale réhaussée par beaucoup de tension qui confère au vin sa longueur.

Garde : environ cinq années.

Anecdote

Très vineux, ce Crémant d'Alsace Blanc de Noirs surprendra par sa vinosité. L'absence de liqueur d'expédition permet de conserver la fraîcheur.



Achillée

Crémant d'Alsace
Blanc de noir - zéro dosage

2018
750ml