



Bal de Noires

Fruitiers

Composition : deux variétés de la famille des noires de Bâle, cerises de distillation.

Sol : graves sur Scherwiller, sol agricole.

Différents travaux : unique entretien du sol : fauchage par un troupeau de 20 chevaux au printemps. Traitements classiques bio (cuivre + soufre), biodynamisations. Compostage biodynamique. Taille de printemps et taille d'hiver. Récolte mécanique et tri manuel.

Cave

Assemblage : directement à la parcelle, combinée à une séparation des matières végétales

Travaux : pressurage, fermentation en chapeau flottant, mouillage. Adjonction de MCR et levain pour la prise de mousse en bouteilles.

Filtration des matières solides à la crépine en boule (tamis placé entre deux tuyaux). Tirage par gravité.

Temps : fermentation d'une semaine, prise de mousse en bouteille d'environ 5 jours.

Anecdote : le liquide très colorant a fait le bonheur de nos petites mains.

Dégustation

Visuel : noir très intense, aux nuances rouges.

Nez : cerise très identifiable, légère présence d'un noyau mûr.

Bouche : fraîcheur due à une acidité importante, mousse légère, bonne amplitude dans le toucher de bouche.

Accord mets et vin : bal de noires remplacera idéalement une bière pour l'apéritif, clôturera idéalement une fin de repas.

Garde : comme une bière, à consommer dans les 2 ans.

Anecdote

Créer la surprise! Conseil : Dress-code, tout sauf blanc !

