

Crémant d'Alsace Blanc de Noir - Zéro Dosage 2023 - Brut Nature



Cépages :

100% Pinot Noir

Situation des parcelles :

Terroir Silberberg de Rorschwihr pourvu d'argiles lourdes et situé en altitude (390 m).

Conduite du vignoble et vinification :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Vin biologique.

Pressurage direct lent, en raisins entiers, débouillage rapide et partiel.

Fermentations alcoolique et malo-lactique concomitantes. Vinification sans soufre vers 16-18°C. Elevage sur lies fines de 6 mois, mise en bouteilles d'hiver, prise de mousse avec son propre sucre naturel, ce qui confère au vin une fine mousse onctueuse. Vieillesse en bouteille de 3 ans. Dosage zéro!

Analyse sensorielle :

Incroyable nez de Pinot Noir, très ouvert, mûr, sur les notes de griottes et de viennoiseries, vineux et capiteux. Notes de brioche et de galette au beurre.

Vin sec et franc, direct sur l'acidité, bulles élégantes et crémeuses qui tapissent admirablement le palais et roulent sur la langue, belle présence en bouche, belle rondeur malgré l'absence de sucres résiduels.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : S'apprécie à l'apéritif et au dessert. Superbe avec les fruits de mers, les moules marinières, les huîtres chaudes gratinées, les noix de St Jacques avec tagliatelles à la truffe blanche,... Vin de gastronomie avec les produits de la mer: choucroute de la mer, bar à la crème,...

- *Température de service* : 8-9°, non glacé.

- *Garde* : 5-6 ans

