

## FICHE TECHNIQUE

Vin: AOC Crémant d'Alsace « **Blanc de Noirs** »

### Analyses :

- Alcool : 12% vol.
- Sucres résiduels : 8g/L
- Indice 1 (Vin qui se goûte sec, mais sucre parfois perceptible)

### Vigne et Vignoble :

Ce vin est issu de sols de galets et alluvionnaires du Rhin.

Cépage : 100% Pinot Noir

Vinification selon les règles de la méthode traditionnelle avec entre autres récolte manuelle, raisins entiers, sélection des jus de cuvée, élevage sur lattes de 24 mois minimum et dégorgement.

### Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune paille avec des reflets pelures d'oignons. Les bulles sont fines et délicates avec un disque faible.

Le 1<sup>er</sup> nez est ouvert, fin, net, puissant et délicat. Il laisse s'exprimer des notes de fraises des bois, d'églantines, de vanille et de cannelle.

A l'aération, les arômes sont complétés par des notes de confitures de fraises, de fleurs séchées (rose) et d'abricot.

L'attaque est souple, soyeuse, fine avec une acidité ciselée.

La mousse est très fine et agréable.

Les arômes sont très proches de ceux du nez, avec en plus des notes florales.

Belle longueur en bouche.

### Mariage gastronomique :

Volaille ; Dessert aux Fruits ; Carpaccio de Bœuf ; Apéritif ; ...