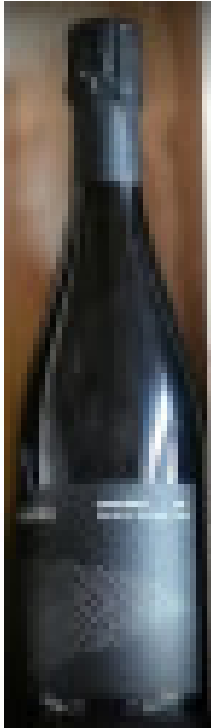


Domaine Achillée "Blanc de Noirs" crémant brut 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)

Millésime: 2017-2018

Appellation: Alsace

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Blanc de Noirs

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Très vineux et riche (fermentation d'un an sur lies totales), un **blanc de noirs bio millésimé et non dosé** (100% pinot noir) présent sur les meilleures tables étoilées alsaciennes, loin des "petits crénants locaux", à comparer à un très bon Champagne. Un vrai vin de gastronomie.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ACHILLEE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

commentaires sur ce

Domaine Achillée "Blanc de Noirs" crémant brut 2016

Texte de la contre-étiquette : *"Nous sommes Achillée. Buvons un vin entier, riche et révélateur"*

de terroirs. Disons je t'aime à la terre, à la vigne, à cette bouteille, ses artisans et ceux qui la partagent".

Fiche technique rédigée par le domaine

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).

Différent travaux : palissage rigoureux.

Rendement : 60hL/ha

Cave :

Assemblage : 100% de Pinot Noir pressé en direct.

Travaux : débourbage très peu exclusif, excellente matière première, très mûre. filtration kieselguhr très lâche. Léger bentonitage avant tirage (30g/hL). 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 rehaussée par beaucoup de tension qui confère au vin sa longueur.

Garde : environ cinq années.

à noter :

Très vineux, ce Crémant d'Alsace Blanc de Noirs surprendra par sa vinosité. L'absence de

liqueur d'expédition permet de conserver la fraîcheur.