

Domaine Achillée "zéro dosage" crémant brut 2019



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

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

Millésime: 2019

Appellation: Alsace

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: zéro dosage

Cépage dominant: riesling

Description brève du produit :

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

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine Achillée "zéro dosage" crémant brut 2019

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 : 40% de Riesling et le reste réparti entre Pinot Blanc/Auxerrois/Chardonnay/Pinot Noir et Pinot Gris.

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif), coteaux versant Nord sur le Frankstein de Dambach-la-ville.

Différent travaux : palissage rigoureux.

Rendement : 65hL/ha

Cave :

Assemblage : 40% de Riesling et le reste réparti entre Pinot Blanc/Auxerrois/Chardonnay/Pinot Noir et Pinot Gris.

Travaux : débourbage très peu exclusif, excellente matière première. filtration kieselguhr très lâche. Pas d'ajout, à aucun moment. Pas de liqueur d'expédition (zéro dosage).

Temps : fermentation d'un mois environ, élevage en cuve inox sur lies de fermentation pendant neuf mois, puis repos sur lattes avant dégorgement (petit lot par petit lot, pour que la date soit la plus proche de celle de la commercialisation).

Dégustation :

Visuel : jaune soutenu aux nuances roses. Très limpide. Mousse persistante et fine.

Nez : Intense, aux notes de mirabelle, de noisette, de pomme rouge et d'agrumes (principalement d'écorces d'orange). On identifie aussi la carambole et le physalis (arômes subtils de fruits frais). Notes briochées et d'amandes en finale.

Bouche : Bulle fine et persistante. Bouche très ample, témoigne de la richesse du millésime. Fruits mûrs (pomme rouge, agrumes et pore). Finale soulignée par des notes épicées type cannelle.

Accord mets et vin : Apéritif. Huîtres pochées à la gelée de pomme, St Jacques poêlées accompagnées d'une fondue de poireaux (crème fraîche citron). Idéal pour terminer un repas avec une touche de fraîcheur, sur une tarte bourdalou par exemple.

Garde : une dizaine d'années.

Anecdote :

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