



Domaine Achille Thirion

Élaboration

Le Crémant est issu d'un assemblage composé à 50% de Chardonnay, 25% de Pinot Blanc et 25% de Pinot Auxerrois.

L'élaboration de ce produit commence par une vendange manuelle en caissettes de maximum 50 kg afin de préserver le raisin. L'appellation « Crémant d'Alsace » n'autorise pas la vendange mécanique.

Après pressurage des raisins, le jus va fermenter plusieurs fois. Une première dans le but de réaliser la fermentation alcoolique et une deuxième pour dissoudre l'acide malique en acide lactique. S'en suit, la mise en bouteille où une troisième fermentation va opérer ce qui permet la création de l'effervescence tant appréciée.

Le vin va être élevé en bouteille pendant minimum 12 mois.

Suite à cette année, les bouteilles vont être remuées une à une afin de permettre de retirer les levures présentes dans les bouteilles de manière à pouvoir les commercialiser. Cette dernière étape se nomme le dégorgement

Dégustation

La robe est doré clair aux reflets or blanc, très brillante. Les bulles sont fines et droites. Le nez est aromatique. Des effluves de fruits blancs et de noisette se dégagent. En bouche, l'attaque est souple évoluant sur de la rondeur. La finale est fraîche grâce à une pointe de vivacité. Les notes de pomme, de poire et de noisette sont bien présentes.

Accords mets et vins

Le crémant blanc est festif, agréable et facile à boire. De ce fait, il se boit très bien seul pour l'apéritif. Il accompagnera à merveille vos repas du l'entrée au dessert.

Température de service : 4-6 °C

Crémant Blanc

Acidité sulfurique:
3,54 g/L

Acidité tartrique :
5,42 g/L

Alcool par vol :
13 % VOL

PH : 3,26

Sucre résiduels : < 9 g/L
Mention Brut

Type de sol : Limoneux