



Domaine Achille Thirion

Crémant Rosé

Élaboration

Le Crémant est issu d'un seul cépage : Le Pinot Noir. 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

Sa robe est rose profond aux nuances orangées. Les bulles sont fines et droites. Le nez est très expressif sur des notes de framboises fraîches et d'agrumes. L'attaque en bouche est vive et fraîche. Des saveurs de pamplemousse sont omniprésentes soutenues par de légères notes de fruits rouges.

Accords mets et vins

Le Crémant rosé est un effervescent complexe et festif. Il est parfait pour l'apéritif accompagné de bouchées au saumon ou canard fumé. De plus, il se marie très bien avec des desserts fruités.

Température de service : 4-6 °C



Acidité sulfurique :
3 g/L

Acidité tartrique :
4,60 g/L

Alcool par vol :
12,8 % VOL

PH : 3,52

Sucre résiduels : 9,5 g/L
Mention Brut

Type de sol : Limoneux