



# Domaine Achille Thirion

## *Élaboration*

Le Crémant Blanc de Noirs 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. Fait rare, ce vin a été élevé en bouteille pendant 24 mois minimum.

Suite à cette période, 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 d'un bel éclat doré. Les bulles sont fines. Le nez est très expressif sur des notes toastées.

L'attaque en bouche est vive. C'est un vin plus étoffé. Des saveurs de brioches sont présentes, dues à la longue durée de son élevage. On peut également ressentir les fruits confits, la mangue et la papaye. Le tout enveloppé dans une belle acidité qui apporte de la fraîcheur. La finale en bouche laisse place à une légère rondeur.

## *Accords mets et vins*

Le Crémant Blanc de Noirs est un vin suave. Son élevage plus long lui offre une charpente plus étoffée et d'avantage de caractère.

Il vous accompagnera lors de vos moments festifs entre amis ou en famille, Il pourra être servi de l'apéritif au dessert,

Le Crémant Blanc de Noirs est un vin gastronomique.



## *Crémant Blanc de Noirs*

Acidité sulfurique:  
3,63 g/L

Acidité tartrique :  
5.67 g/L

Alcool par vol :  
13 % VOL

PH : 3,38

Sucre résiduels : .5g/L

Mention Brut

Type de sol :  
Argilo-limoneux

Température de  
service : 4-6 °C