



CRÉMANT BLANC DE NOIR

Millésime : 2011

Alcool : 13.2 %
Acidité : 5.8 g/l at
Sucre résiduel : 7.9 g/l

Terroir
Argilo calcaire

Cépages
Pinot Noir 100 %

Particularités d'élevage

La seconde fermentation (pris de mousse) pour ce Crémant 2011 a consommé du sucre résiduel laissé par la première fermentation du vin de base (qui n'a jamais été sulfité) ainsi qu'un complément sous forme de miel d'acacia. Au dégorgement le Crémant ne reçoit pas de sulfite, ni de liqueur d'expédition. Il reste nature.

Dégustation

Robe jaune d'or aux reflets cuivrés - effervescence très fine et nerveuse - arômes de noisette, de pomme compotée, de tabac blond, de mirabelle et de confiture de tomate verte, avec des touches fumées - palais sec, corsé et tendu, aux saveurs intenses d'ananas confit, de mirabelle mûre et de fruits secs - finale longue sur des notes fumées et pierreuses.
Température conseillée : 10°C

Accompagnement

Apéritif, poissons fumés, charcuteries, fromages (cantal, Saint-nectaire, tome)