

FRANÇOIS
SCHMITT

Crémant
Blanc De Noirs

AOC CREMANT ALSACE

Cépage : 100% Pinot Noir

Millésime: Millésime principal 2017 (20% vin de réserve)

Terroir : Bollenberg Argilo-calcaire

Conduite de la vigne : Tous nos raisins sont vendangés manuellement, par tris successifs, afin de rechercher l'optimum de maturité et de qualité. Nous travaillons selon les préceptes biologiques depuis 2005 (certification ECOCERT en 2016)

Age des vignes : 40 ans

Vinification : Sélection stricte des jus issus uniquement de cuvées. 30% vinifiés et élevés en barrique.
Tirage à 7 bars de pression.
Temps de latte : 24 mois minimum

Analyse : Alcool %vol : 14.00
Sucre g/l : 9.7
Acidité g/l tartrique : 4.45

Dégustation : Bulles fines et légères, avec une très belle tenue de mousse. Nez frais, ample. Bouche charpentée, vineuse, relayée par une belle minéralité qui lui confère de l'élégance et une finale tout en longueur. Vin de fêtes mais aussi de gastronomie pour les amateurs de crémant sec.

Conservation : 6-8 ans

DOMAINE FRANCOIS SCHMITT
19 route de soultzmatt-68500 ORSCHWIHR-France
Tel : +33 (0)3 89 76 08 45 – info@francoisschmitt.fr-www.francoisschmitt.fr