

Crémant d'Alsace Domaine Schmitt



Situation : Descendant d'une lignée d'agriculteurs établis dans la partie sud du vignoble, François Schmitt reprend en 1972 la ferme familiale dotée de 3 ha de vignes. Il achète des parcelles bien situées (Pfungstberg, Bollenberg, puis Zinnkoeplé) et se lance dans la vinification.

Installé en 1998, son fils Frédéric exploite 13 ha et a engagé graduellement à partir de 2005 la conversion bio du domaine, certifié en biodynamie depuis 2019.

Encépagement : 100% Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Sucrosité : 1g/L - Extra-Brut

Observations : Ce crémant est composé exclusivement d'un tri strict des meilleures cuvées de Pinot Noir, d'une sélection issue des premiers jus de presse. Une partie est vinifiée en barrique afin de gagner en onctuosité.

Il révèle un bouquet expressif et étonnamment complexe, entre noisette, amande, une touche de brioche et une trame minérale très nette. Vous découvrirez en bouche une bulle dense mais fine, au service d'une matière ample et vineuse, qui s'accompagne d'une belle sensation de fraîcheur.

Une très belle alternative à un vin tranquille pour accompagner des sashimis, une truite saumonée aux amandes, des pâtes aux coques ou encore des cuisses de grenouille !

