

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs 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 Zinnkoepflé) 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 : Auxerrois, Chardonnay, Pinot blanc

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : 3 à 5 ans

Sucrosité : 1g/L - Extra-Brut

Observations : Ce crémant est composé d'Auxerrois, Chardonnay ainsi que Pinot blanc, 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.

Quelques accords : Une très belle alternative à un vin tranquille pour l'apéritif ou bien pour accompagner des sashimis, des pâtes aux coques ou encore des cuisses de grenouille...

