



« Le Crémant invite à la convivialité et à la célébration »

CREMANT PREMIUM

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 30 ans, nous cultivons nos ceps de Pinot Noir essentiellement sur un sol argilo-calcaire. Le travail de la vigne est réparti sur toute l'année et commence avec la taille (Guyot double) suivie de la descente des bois, de l'arquage, des travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage) et du relevage manuel. En parallèle, nous travaillons le sol et fauchons les herbes (un rang sur deux) régulièrement tout en limitant le tassement du sol. Engagés pour la protection de l'environnement, le respect de l'Homme qui y travaille et la qualité du vin, nous sommes en conversion vers l'Agriculture Biologique (AB).

L'ART DE LA VINIFICATION

La cueillette des raisins est réalisée à l'ouverture du ban des vendanges. Les fruits récoltés sont introduits dans un pressoir pneumatique où le jus va être extrait lentement puis envoyé dans une cuve en acier inoxydable. L'étape la plus importante commence alors: la fermentation. Cette dégradation des sucres en alcool, accomplie par les levures naturelles contenues dans le raisin s'opère sur quelques mois. Le vin ainsi obtenu est ensuite élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Après la fermentation traditionnelle, c'est dans la bouteille que s'effectue naturellement la prise de mousse, grâce à une seconde fermentation. Le Crémant suit une période de vieillissement dite «sur latte» d'au moins 36 mois, avant sa commercialisation.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

A l'œil, on observe de fines bulles qui s'élèvent en colonnes régulières; la robe est dorée. Au nez, on apprécie les arômes de pomme verte et de raisin frais. L'attaque en bouche est franche et nette sur de belles notes fruitées. La finale, de bonne longueur, laisse une sensation d'élégance et d'harmonie.

L'ASSOCIATION AUX METS

L'ouverture d'une bouteille de Crémant avec le bouchon qui saute et les flûtes qui s'entrechoquent annonce le début d'un repas festif et convivial. Notre Crémant a donc entièrement sa place pour l'apéritif. Sa fine acidité laisse la bouche fraîche pour aborder les plats du menu avec entrain.



Domaine Michel FONNE

24 Rue du Général de Gaulle
68630 BENNWIHR
Tél : +33.3.89.47.92.69

www.michelfonne.com
michel@michelfonne.com



Domaine Michel Fonné
Domaine_Michel_Fonné