



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

# CREMANT ROSE

## 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 l'on va laisser quelques heures le jus au contact de la peau (qui contient les arômes et la couleur) pour la macération ; procédé utilisé pour obtenir un jus rosé. Par la suite, le jus va être extrait lentement puis envoyé dans une cuve en acier inoxydable. 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 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 24 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 rose saumonée. Au nez, on apprécie les arômes de fruits des bois. On trouve en bouche la groseille qui apporte fruité et rafraîchissement. Le palais est équilibré et se développe autour d'une structure à la fois ample et souple.

## 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](http://www.michelfonne.com) [michel@michelfonne.com](mailto:michel@michelfonne.com)



Domaine Michel Fonné



Domaine\_Michel\_Fonné