

CRÉMANTS PRESTIGE D'ALSACE

Crémant Soléra

Une identité harmonieuse et profonde.



Garde

0 - 2 ans



Élevage

78 mois sur lattes



Sol

calcaire

Identité

Ce Crémant Soléra est élaboré à partir d'un assemblage de plusieurs millésimes, reposant sur une base 100 % Pinot Blanc (principalement 2017 et 2018). Chaque tirage est enrichi d'une fraction de vins plus anciens — un procédé qui confère à cette cuvée une signature stable, profonde et singulière, où les millésimes se répondent et se complètent.

Vinification

Le principe de réserve perpétuelle permet d'homogénéiser le style en intégrant, année après année, une part de vins plus âgés. La cuvée a ensuite bénéficié d'un élevage de 78 mois sur lattes, offrant au vin une complexité aromatique aboutie.

Dégorgement dosage

Dosé en extra-brut (<4g/l), il met en avant la pureté du Pinot Blanc et la profondeur apportée par les vins de réserve.

1 étoile au Guide Hachette 2026

Dégustation

Oeil / Bulles

Robe or pâle soutenue par un fin cordon de bulles

Nez

Marqué par des arômes de fruits secs, avec des notes franches d'amande et de noisette, typiques de la méthode Soléra et de son long vieillissement.

Bouche

Texture généreuse et ample, portée par une belle acidité structurante qui équilibre son gras naturel. Le vin s'étire dans une finale longue, délicatement saline, affirmant son caractère gastronomique.

