Chrysalide- Domaine Achillée
AOP Alsace 2021

Culture	Cépages	Service	Alcool
HVE, nature.	50% Riesling, 23% Gewürztraminer, 15% Pinot Blanc, 12% Pinot Noir	12°	12%

Un blanc gastronomique.

Majestueux

Acidité
Onctuosité
Intensité

Floral | Minéral | Fruité

Service

L'accord parfait
Cuisine asiatique assez relevée.

Le contre-pied facile
Fromages corsés comme le Munster.

Apogée	Garde
2024	2026

Dégustation

Oeil
jaune pâle avec des reflets dorés délicats

Nez
Complexe et très complet, révélant une palette aromatique riche. Des notes florales de rose et de fleur d'oranger se mêlent à des arômes fruités de citron, de pêche blanche et de litchi, avec une subtile touche minérale rappelant le schiste et le granite des sols.

Bouche
1ère bouche fraîche et vivifiante, avec une belle acidité équilibrée par une texture soyeuse. Les saveurs de fruits exotiques et d'agrumes se marient harmonieusement avec des nuances épicées et florales. La finale est longue et persistante, laissant une impression de pureté et de minéralité.

Domaine Achillée

Tout le vignoble est en agriculture biologique depuis une vingtaine d'années et en Biodynamie depuis 2003. En 2016, le domaine a construit un chai bioclimatique où ils vinifient leurs propres vins en totale indépendance. Ce chai, situé au centre de la route des vins d'Alsace, est un bâtiment passif construit en bois et en paille. Cette réalisation de

5000 bottes de paille auto-portées, fait d’elle la plus grande construction d’Europe à ce jour. Tout le travail du vignoble est fait à la main, en agriculture biodynamique. La vigne est au centre de l'attention afin de rester fidèle aux besoins du vin et de la nature.

Pays
France

Région
Alsace

Appellation
AOP Alsace

Chrysalide- Domaine Achillée

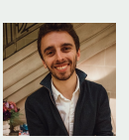
AOP Alsace 2021

Les alibis d'ouverture

- Un Gewurz, comme j’en ai jamais vu/bu.
- La pointure des Alsaciens.
- Presque nature, c’est le top.

L'avis de l'expert Vineaste

La cuvée Chrysalide est une célébration de la tradition viticole et de l'innovation durable. Cultivé sur des sols de granite et de schiste à 250 mètres d'altitude, il combine la richesse de quatre cépages : Riesling, Gewürztraminer, Pinot Blanc et Pinot Noir. Récoltés à la main et vinifiés avec des levures indigènes sans ajout de soufre, les raisins expriment pleinement le terroir. Ce vin est un hommage à l'authenticité et au respect de la nature, reflétant l'âme de l'Alsace vue à travers les yeux des frères Dietrich.



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !