

Gloria Ferrer

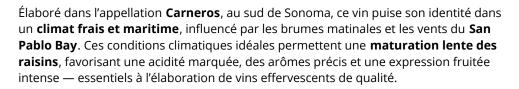
L'alliance de trois ans de vieillissement sur lies et d'un fruité éclatant confère à ce vin une texture luxuriante et une mousse parfaitement intégrée.

Blanc de Noirs Rosé o



Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles



Le domaine Gloria Ferrer cultive plus de **21 clones différents de Pinot Noir et de Chardonnay** sur son vignoble de Carneros. Cette diversité clonale permet une complexité aromatique remarquable et un équilibre structurel fin. Les rendements limités et les pratiques viticoles rigoureuses garantissent des raisins à haute concentration, parfaitement adaptés à une méthode traditionnelle.



Ce Blanc de Noirs est composé à 90 % de Pinot Noir et à 10 % de Chardonnay, vendangés à la main et pressés en grappes entières pour préserver l'éclat et la finesse du fruit. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à basse température (13–16°C), ce qui permet de conserver la fraîcheur et les arômes primaires du cépage.

Le vin subit ensuite une **seconde fermentation en bouteille** et un **élevage sur lies pendant trois ans**, qui enrichit la texture et apporte des nuances de pâtisserie fine. Le **dosage (12,6 g/L)** équilibre la fraîcheur acide **(7,0 g/L, pH : 3,16)** et soutient un **degré d'alcool modéré de 12,5 %**, assurant un profil souple et harmonieux.



- **Couleur** : Robe saumon pâle aux reflets lumineux, animée par une effervescence fine et persistante.
- **Nez** : Arômes éclatants de fraise des bois et cerise noire, rehaussés de nuances de vanille douce.
- **Bouche** : Texture onctueuse, marquée par des saveurs de cerise juteuse, citron et cola. La finale est longue, fraîche, avec une pointe épicée subtile.



Alcool :12,50 % Composition: 90% Pinot Noir, 10%

Chardonnay







Blanc de Noirs Rosé o

Le saviez-vous?

Ce Blanc de Noirs fut l'un des premiers effervescents californiens élaborés à partir de Pinot Noir selon la méthode traditionnelle. Il témoigne de l'engagement précoce de Gloria Ferrer dans l'exploration du potentiel de Carneros pour les cuvées fines, inspirées des grands modèles champenois, tout en revendiquant un style proprement californien.

Accords Mets & Vins

- **Porc rôti au jus de prune** : Les arômes de cerise du vin prolongent les notes fruitées et caramélisées du plat.
- Cuisine thaïlandaise épicée : La fraîcheur et la rondeur du vin équilibrent la chaleur des épices.
- Foie gras avec kaki et noisettes : Une alliance riche et décadente sublimée par l'effervescence du vin.
- **Gouda triple affinage ou fromages durs** : Texture crémeuse et nuances torréfiées en parfaite harmonie avec la structure du vin.



Wine Enthusiast (WE): 90 Points (0)

This sparkling wine is a blend of 92% Pinot Noir and 8% Chardonnay. Pale peachy-pink in color, it is balanced and fruity, displaying tones of strawberry, lemon and wet stone.



Wines & Spirits (W&S): 90 Points (0)

This isn't complex, but something about its sweet, sunny fruit and gentle precision feels properly Californian. The texture is soft and polished, lasting on a clean chamomile scent that will keep you coming back for more.



Decanter (DCT): 90 Points (0)

With more than 40 different Pinot and Chardonnay clones planted on the 138ha estate, this traditional-method sparkling (92% Pinot Noir) maintains an admirable consistency that sees fresh red fruit characters mingle with soft citrus and creamy vanilla. Plush and polished mid-palate, the finish has crisp lines and an engaging elegance.



