

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Zéro” 2017

A.O.C. CRÉMANT D'ALSACE Extra Brut

Sans ajout de liqueur, vin nature, les bulles dans leur plus simple appareil !

Exposition : Ouest

Années de plantation: 1983, 1999, 2004 et 2006

Géologie : Calcaire.

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 1,1 ha

Viticulture : Biodynamique.

Vendanges : Manuelles avec tri les 1, 4 et 7 septembre.

Assemblage : 55% Pinot Blanc, 40 % Riesling et 5% Pinot Noir.

Vinification : Pressurage court minimum de rebêche, débouillage très fin, fermentation en cuve inox sur lie totale pendant 12 mois. Sans intrant.

Élevage : Mise en bouteille le 31 août 2018 avec re-fermentation sans sucre ajouté, vieillissement sur lattes de 18 mois minimum.

Analyse :

Sucre : 0.9 g/l

Acid. Totale : 7.7 g/l

pH : 3.1

Alcool : 11.9 %

Dégustation :

Expressif sur des arômes de torréfaction, suivis de fleurs blanches, poire fraîche et figue. En bouche, la bulle est fine. Le vin est ample et sapide ; il se termine sur d'élégantes notes de pamplemousse.

Suggestions :

A déguster seul pour sa pureté, fera merveille sur une salade de queues d'écrevisses aux pomelos.



DOMAINE LÉON BOESCH

Colette, Gérard, Marie et Matthieu BOESCH vigneron en BIODYNAMIE DEMETER

6 rue Saint Blaise 68250 WESTHALTEN Tél +33(0)89 47 01 83 – boesch@domaine-boesch.fr
SIRET N°330 488 883 000 27 – T.V.A. N° FR 76 330 488 883 – NAF 0121 Z – BANQUE/ CREDIT AGRICOLE ROUFFACH 17206 00600 40042936010 36