

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Zéro” 2018

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 27,28 et 29 août.

Assemblage : 50% Pinot Blanc, 40% Riesling, 5% Pinot Gris et 5% Pinot Noir.

Vinification : Pressurage court minimum de rebêche, fermentation en foudre, sur lie totale pendant 12 mois. Sans intrant.

Élevage : Mise en bouteille le 31 août 2019 avec re-fermentation, vieillissement sur lattes de 12 mois minimum.

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 7,21 g/l

pH : 3,14

Alcool : 11,17 %

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 : Les bulles fines donnent envie de découvrir sa bouche pleine, ample, rafraîchissante, de pain grillé et d'agrumes. Au nez on retrouve les agrumes mais aussi les fleurs blanches, la pâtisserie (éclair à la vanille), les fruits rouges.



DOMAINE LÉON BOESCH

Colette, Gérard, Marie et Matthieu BOESCH vignerons 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