

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Zéro” 2020

A.O.C. CRÉMANT D'ALSACE Brut Nature

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

Exposition : Ouest et Est

Années de plantation : 1983, 1999, 2004 et 2006

Géologie : Calcaire

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha

Surface : 1,1 ha

Viticulture : Biodynamique Demeter

Vendanges : Manuelles avec tri les 27, 28 et 29 Août.

Assemblage : 58% Pinot Blanc, 35% Riesling, 7% Pinot Gris.

Vinification : Pressurage court minimum de rebêche, fermentation en foudre avec levures indigènes.

Élevage : Sur lie totale en foudre pendant 12 mois. Sans intrant. Mise en bouteille le 23 septembre 2021 avec refermentation, vieillissement sur lattes de 24 mois minimum.

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 7,1 g/l

pH : 3,3

Alcool : 11,3 g/l

Dégustation :

Une bouche droite et tendue, minérale, accompagnée d'une touche de melon jaune, de noisette toastée tout en fraîcheur et en longueur. Le nez se livre immédiatement dans toute sa complexité sur le nougat, le safran, la pierre à fusil, la noisette, la tulipe, la sauge, la réglisse.

Suggestions :

A déguster seul pour sa pureté. Il fera merveille sur les poissons à chair cuisinés au beurre blanc.



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