

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Zéro” 2022

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 25 et 26 août et 1^{er} septembre .

Assemblage : 40% Pinot Auxerrois, 27% Riesling 18% Pinot Gris
15% Pinot Blanc.

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 6 septembre 2023 avec refermentation, vieillissement sur lattes de 12 mois minimum.

Analyse :

Sucre : 0,4 g/l

Acid. Totale : 7,7 g/l

pH : 3.03

Alcool : 12,0 g/l

Dégustation :

Un nez intense de fruit blanc, crème brûlée, tarte au citron, bois de cèdre. Ample et élégante, tout en dentelle, la bouche est tendue par une acidité de zeste d'orange qui accompagne sa fine bulle.

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