DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

"Zéro" 2015

A.O.C. CRÉMANT D'ALSACE Extra Brut

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

 $\underline{Exposition}: Ouest$

Années de plantation: 1983, 1999, 2004 et 2006

Géologie: Calcaire.

Nombre de pieds: entre 5000 et 6000/ha.

Surface: 1,1 ha

<u>Viticulture</u>: Biodynamique.

<u>Vendanges</u>: Manuelles avec tri si nécessaire les 14, 18 et 19

septembre

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

<u>Vinification</u>: Pressurage court minimum de rebêche, débourbage très fin, fermentation en cuve inox sur lie totale pendant 9 mois. Sans intrant.

<u>Élevage</u>: Mise en bouteille le 28 septembre 2016 avec refermentation, vieillissement sur lattes de 18 mois minimum.

<u>Analyse</u>:

Sucre : 0.2 g/l Acid. Totale : 7.6 g/l pH : 2.9 Alcool : 12.2 %

Dégustation :

Un nez qui nous livre ses parfums de pêche, de fleur blanche, de citronnelle, de brioche. La bouche est gourmande, large avec une finale sur le citron vert et le pamplemousse. Rafraichissant!

Suggestions:

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



DOMAINE LÉON BOESCH