

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Zéro” 2019

A.O.C. CRÉMANT D'ALSACE Extra Brut

Sans ajout de liqueur, vin nature, 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 le 12 septembre 2019.

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

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 2 septembre 2020 avec re-fermentation, vieillissement sur lattes de 24 mois minimum.

Analyse :

Sucre : 0,0 g/l

Acid. Totale : 8,1 g/l

pH : 3,0

Alcool : 11,8 g/l

Dégustation :

Nez gourmand et expressif, de galette de sarrasin, de poire compotée, de framboise. Droit et tendu en bouche, il est tout en finesse avec une belle finale sur le pamplemousse jaune.

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