

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Crémant d'Alsace Magnum



Terroir

Plusieurs parcelles situées à droite du village sur des sols limoneux entre dans la composition de notre crémant tradition. Les parcelles ont entre 15 et 35 ans.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre étant labouré de novembre à juillet. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. L'assemblage est de 1/3 Pinot Auxerrois et de 2/3 Pinot Blanc. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox. Le vin reste sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

Vin pétillant d'une belle fraîcheur, des arômes de fruits frais, pêches et abricot.

Accords Mets Vin

Apéritif, dessert, poissons...

Sucrosité :

Brut

Temps de garde :

de 2 à 5 ans

Température de Service :

8 - 10°

Alcool :

12,5% vol

Sucre :

6 g/l



Maison Zoeller
14-16 rue de l'Eglise
67120 WOLXHEIM

vins.zoeller@wanadoo.fr
Tel (+33) 03 88 48 88 59
www.vins-zoeller.fr