ALSACE

Maison
ZOELLER
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Crémant d'Alsace Rosé

Terroir
Issus de la parcelle Pflanzer situé dans le grand cru, sur un terroir argilo calcaire. la parcelle a été planté en 1996

Vignoble
La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, souffre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification
Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox . Le vin reste sur lies fine jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation
Une robe claire, pour livrer au nez des arômes frais de cassis. D'attaque franche, la bouche révèle une vivacité agréable et un équilibre réussi.

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 :
4 g/l

Cité dans :
Guide Dussert Gerber 2024 : Crémant d’Alsace rosé, de robe claire, de bouche savoureuse, tout en arômes, aux notes d’abricot et de fraise, un joli vin de mousse abondante. Note. 90/100

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