

# Crémant d'Alsace « Struch » brut – Blanc de noirs

Producteur

**Domaine Ansen**

La propriété familiale est conduite par Daniel Ansen.  
Œnologue, il a quitté la Chambre d'agriculture et lancé sa propre production en bouteille.



AOP

Crémant d'Alsace lieu-dit Struch

Cépages

Pinot noir

Blanc de noirs

Date de récolte

27/09/13

Climat du Millésime

L'année 2013 a été ponctuée de nombreux aléas climatiques.  
Les conditions de maturation ont préservé une acidité favorable à la production de vins de garde.

Situation géologique

Pente sud sur des sols argilo-calcaires

Vinification

Récolte et tri manuels. Pressurage de 3h30. Choix exclusif des premiers jus appelés Cuvée. Débourage 24h.  
Fermentation à basse température.  
Prise de mousse sur les sucres résiduels du moût (pas de sucrage)

Mise en bouteille/production

Mise en bouteille après filtration : 3 décembre 2013.  
Dégorgement : 1er avril 2015  
2800 bouteilles.

Dosage

7 g/l

Étiquette

Adaptée du tableau Galya de l'artiste Tayfo  
<http://tayfocreation.kikouli.fr/>

Gastronomie

Apéritif, et accompagnement de pique-nique, toasts, saumon, desserts.  
Température de service : 8 à 10°C  
Garde : 5 ans

Commercialisation

9,50 € TTC départ cave  
[www.ansen.fr](http://www.ansen.fr)  
[www.direct-vignerons-independants.com/](http://www.direct-vignerons-independants.com/)

