

# Crémant d'Alsace « Struch » brut nature 2015

Producteur

**Domaine Ansen**

Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je deviens œnologue et ingénieur à Bordeaux. J'exerce mon métier au contact de passionnés, aux USA, en Australie et en Alsace. A partir de 2012, je choisis de me lancer dans l'aventure en vinifiant, dans ma propre cave, une partie du Domaine. Je cultive une multitude de petites parcelles sur les pentes des villages fortifiés de Westhoffen et de Wangen. La taille (Guyot alterné), l'ébourgeonnage et les labours visent à obtenir des vins aromatiques, sains et équilibrés.



AOP

Crémant d'Alsace lieu-dit Struch

Cépages

100 % Auxerrois

Date de récolte

12 septembre 2015

Climat du Millésime

L'année 2015 se distingue par une sécheresse longue et persistante de juillet à septembre.

Situation géologique

Pente sud sur des sols argilo-calcaires. **Le lieu-dit Struch apporte des caractères de fruits mûrs et de la souplesse en bouche.**

Vinification

Récolte et tri manuels. Pressurage de 4h. Rendement au pressurage limité à 50 l pour 100 kg. Débourageage 24h. Fermentation à basse température.

Mise en

bouteille/production

Mise en bouteille après filtration unique : 9 avril 2016. Dégorgement : à partir de juin 2018  
3270 bouteilles.

Dosage

0 g/l, sans sulfites ajoutés

Étiquette

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

Gastronomie

Dessert, apéritif, fromages (chèvre, Camembert, Brie, Chaource)

Température de service : 5 à 6°C

Garde : 1 ans

Analyses

Alc : 12,5 % aciditeSO<sub>2</sub> total : 4,95 g/l éq. tartr. pH:3,2

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

