

# Crémant d'Alsace « Struch » brut

Producteur

**Domaine Ansen**

Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je suis devenu œnologue et ingénieur à Bordeaux. Ancien de la Chambre d'agriculture, j'ai décidé 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, les labours et la fertilisation visent à équilibrer la vigne avec son environnement. Par une connaissance intime de chacune de mes parcelles et le souci du détail, je cherche à produire des vins ambitieux.



AOP

Crémant d'Alsace lieu-dit Struch

Cépages

100 % Auxerrois

Date de récolte

13/09/14

Climat du Millésime

L'année 2014 se distingue par un printemps sec, suivi d'une saison estivale plus verdoyante. Les vendanges ont bénéficié de conditions clémentes et la douceur automnale est venue jusqu'à influencer le déroulement des fermentations.

Situation géologique

Pente sud sur des sols argilo-calcaires. **Le lieu-dit Struch apporte des caractères de fruits mûrs et de la densité 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 : 11 mai 2015.  
Dégorgement : janvier 2017  
3080 bouteilles.

Dosage

6 g/l

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

Analyses

Alc : 12,5 % SO<sub>2</sub> total : 22 mg/l a. acétique : 0,40 mg/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

