



## Domaine Léon BLEESZ

### Crémant Rosé d'Alsace

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Dénomination :</b>	Crémant d'Alsace Rosé
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Cépages :</b>	100 % Pinot Noir
<b>Terroir :</b>	Dominance Grès Rose des Vosges
<b>Age moyen :</b>	20 ans
<b>Surface :</b>	100 ares
<b>Densité :</b>	5000 pieds / hectare
<b>Rendement :</b>	70 hl/ha
<b>Taille :</b>	Double Guyot
<b>Vendange :</b>	Manuelle
<b>Méthode de culture :</b>	Culture raisonnée
<b>Vinification :</b>	Pressurage mécanique, séparation des jus, suivi d'un débourbage à froid. Fermentation lente en cuve thermorégulée. Méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille. Vieillessement sur latte durant 15 mois.
<b>Alcool :</b>	12,5 % vol.
<b>Sucre résiduel :</b>	5,2 g/l
<b>Acidité totale :</b>	6,1 g/l
<b>Contenance :</b>	75 cl



#### DEGUSTATION

##### Brut et Fruité

Robe claire, brillante, belle effervescence, aux fines bulles rafraîchissantes.

Nez plaisant, fruits blancs, note florale.

En bouche, des arômes de poires, coings, un style privilégiant la rondeur, l'ampleur, il se déguste avec plaisir en apéritif.

#### SERVICE

**TEMPERATURE DE SERVICE :** frappé, entre 5° et 7°C

**GARDE :** 5 ans

#### ACCORDS METS ET VINS

A servir frappé en apéritif, sur des amuse-bouches. A table, il brillera avec les fruits de mer, saumon, crustacés.

Il s'associera avec la plupart des desserts et apportera une belle fraîcheur à une fin de repas.

#### DISTINCTIONS

Guide Gilbert & Gaillard 2018