



Domaine Léon BLEESZ

Crémant Rosé d'Alsace

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