ALSACE

Maison
ZOELLER
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Crémant d'Alsace

Terroir
Plusieurs parcelles situées à droite du village sur des sols limoneux entre dans la composition de notre crémant tradition. les parcelles ont entre 15 et 35 ans.

Vignoble
La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, souffre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification
Les vendanges sont manuelles. L'assemblage est de 1/3 Pinot Auxerrois et de 2/3 Pinot Blanc. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox. Le vin reste sur lies fine jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation
Vin pétillant d'une belle fraicheur, des arômes de fruits frais, pêches et abricot.

Accords Mets Vin
Apéritif, dessert, poissons...

Sucrosité :
Brut
Temps de garde :
de 2 à 5 ans
Température de Service :
8 - 10°
Alcool :
12,5% vol
Sucre :
6 g/l

Cité dans :
• ***Guide Gilbert et Gaillard 2024 :***
Belle robe or clair. Nez très pur mariant tonalités florales et fruitées. La bouche offre une bonne balance entre fraîcheur, richesse et expression. Une cuvée très tonique aux arômes séduisants. note 88/100

Maison Zoeller
14-16 rue de l'Eglise
67120 WOLXHEIM

vins.zoeller@wanadoo.fr
Tel (+33) 03 88 48 88 59
www.vins-zoeller.fr