



1853

**BOECKEL**  
VIN D'ALSACE



## Crémant Extra Brut Chardonnay 2019

### Caractéristiques

A.O.C. Crémant d'Alsace  
100% chardonnay  
Age des vignes : 50 ans  
Vin pétillant vif et délicat  
Sec et racé, il est très typé chardonnay  
Bulles fines

### Terroir

Marno-calcaire

### Vinification & élevage

Méthode traditionnelle  
Vendange manuelle  
Pressurage pneumatique  
Fermentation en cuve puis en bouteille  
Vieillessement sur lattes entre 2 et 3 ans  
Dégorgement < 2g/l

### Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10°  
Se garde 10 ans

### Accords mets/vins

Apéritifs, desserts

### Particularité

Vin biologique certifié ECOCERT - FRBIO-01



---

**Domaine Boeckel**

**+33 (0)3 88 08 91 02**

2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim