

1853 BOECKEL

VINS ET CRÉMANTS D'ALSACE
MITTELBERGHEIM - ALSACE

CRÉMANT Brut Blanc de Blancs, A.O.C. Crémant d'Alsace



Caractéristiques

Vin pétillant vif et délicat.

Terroir

Calcaire.

Vinification & élevage

Méthode traditionnelle :
vendange manuelle
pressurage pneumatique
fermentation en bouteille
dégorgement mensuel

Dégustation & garde

A servir entre 5° et 8°.
Se garde 5 ans.

Accords mets/vins

Apéritifs, desserts.

Le domaine Boeckel

Depuis 400 ans, la famille Boeckel plonge ses racines dans le terroir de Mittelbergheim. En 1853, Frédéric Boeckel, vigneron établi au cœur du village fonde l'entreprise commerciale, aujourd'hui gérée par les frères Jean-Daniel et Thomas Boeckel, cinquième génération.

L'exploitation s'étend sur 23 hectares de vignes en propriété, complétés par 20 hectares d'achat de raisins. Les vignes sont cultivées en majeure partie selon les règles de l'agriculture biologique, une demande de certification est actuellement en cours.

La production représente 350 000 bouteilles par an, dont 100 000 bouteilles de Crémant. 70% de la production est exportée (Belgique, Pays Bas, Allemagne, Italie, Danemark, Slovaquie, Pologne, Lettonie, USA, Japon, Mexique, Chine).

La **gamme des vins Boeckel** comprend :

Les **crémants d'Alsace** :

Brut Blanc de Blancs, Extra Brut Chardonnay, Brut Rosé.

Les **vins de cépages** :

Sylvaner, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Muscat, Pinot Noir, Gewurztraminer.

Les **vins de terroirs** :

Sylvaner Vieilles Vignes, Riesling Brandluft, Pinot Noir Les Terres Rouges, Riesling Clos Eugénie.

Les **Grands Crus** :

Sylvaner Zotzenberg, Pinot Gris Zotzenberg, Gewurztraminer Zotzenberg, Riesling Zotzenberg, Riesling Wiebelsberg

Les **Vendanges Tardives** :

Riesling, Gewurztraminer

Récompenses et citations

WineEnthusiast magazine Décembre 2016 : 89/100 (Mil. 2014)

WineEnthusiast magazine Décembre 2015 : 91/100 (Mil. 2013)

Site : www.boeckel-alsace.com - E-mail : boeckel@boeckel-alsace.com

2, rue de la Montagne B.P. 53 - F - 67140 MITTELBERGHEIM - Tel. : 00 33 (0)3 88 08 91 02 - Fax : 00 33 (0)3 88 08 91 88
Accueil : du Lundi au Vendredi 8h 12h – 14h 18h ; Samedi 9h 12h – 14h 17h ; Dimanche matin et Jours fériés sur RDV ;