

CRÉMANT Brut Rosé, A.O.C. Crémant d'Alsace



Caractéristiques

A base de pinot noir, vin pétillant vif et délicat. Bulles fines.

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.

RECOMPENSES ET CITATIONS

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

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

Tom Cannavan's wine-pages 2014 : 87-88/100

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 24 hectares de vignes certifiées Agriculture Biologique, complétés par 20 hectares d'achat de raisins.

La production représente 350 000 bouteilles par an, dont 100 000 bouteilles de Crémant. 70% de la production est exportée (Belgique, Pays Bas, Allemagne, Autriche, Italie, Danemark, Slovaquie, Pologne, Tchéquie, Estonie, Etats-Unis, Canada, Japon, Mexique, Chine).