

GEWURZTRAMINER VT A.O.C. Alsace Vendanges Tardives



Caractéristiques

Vin corsé et charpenté, moelleux, aux arômes d'épices. Puissance due aux phénomènes de concentration et de développement de la pourriture noble.

Terroir

Lieu-dit 'Zotzenberg', situé sur la commune de Mittelbergheim, exposition Sud-est. Il se compose de calcaire qui retient l'humidité et résiste ainsi à la sécheresse.

Vinification & élevage

Vendange manuelle,
pressurage pneumatique en raisin entier,
débourage statistique avec filtration des bourbes,
fermentation lente et thermo-contrôlée,
vinification traditionnelle en foudre de chêne centenaire.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 12°.
Se garde 15 ans.

Accords mets/vins

Foie gras, desserts ; également en dehors des repas.

RECOMPENSES ET CITATIONS

Le Grand Guide des Vins de France 2010 Bettane & Desseauve

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, États-Unis, Canada, Japon, Mexique, Chine).