

GEWURZTRAMINER ZOTZENBERG A.O.C. Alsace Grand Cru



Caractéristiques

Vin moelleux et corsé, riches arômes de fruits et d'épices ; long en bouche.

Terroir : Grand Cru Zotzenberg

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,
vinification traditionnelle en foudre de chêne centenaire.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 12°.
Se garde 10 ans.

Accords mets/vins

Fromages forts (munster), recettes exotiques, desserts.

Particularité

Les grands crus du Zotzenberg se distinguent par leur grande finesse et un corps exceptionnel. Ce sont des vins de longue garde.

RECOMPENSES ET CITATIONS

Wine Enthusiast Best Of Year 2014 : 91/100 (Mil. 2012)
Les Meilleurs Vins de France Gault & Millau 2011 - 13,5/20 (Mil.2008)
Le Grand Guide des Vins de France 2010 Bettane & Desseauve – 16/20 (Mil. 2006)

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).