

PINOT GRIS A.O.C. Alsace



Caractéristiques

Vin charpenté, rond et long en bouche, légèrement fumé, opulent.

Terroir :

Calcaire.

Vinification & élevage

Vendange manuelle,
pressurage pneumatique,
débouillage statique avec filtration des bourbes,
fermentation lente et thermo-contrôlée,
élevage en foudre de chêne centenaire.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10°.

Se garde 5 ans.

Accords mets/vins

Foie gras, gibier, rôtis, volailles et viandes blanches.

RECOMPENSES ET CITATIONS

Wine Enthusiast 90/100 (Mil. 2014)

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

Wine Advocate – Août 2009 : Rating 87 (Mil.2007)

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).