

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“La Cabane” 2017

A.O.C. ALSACE PINOT BLANC

Hommage à cette maisonnette de pierre assise au milieu des parcelles de Pinot Blanc que la grand-mère Adrienne sauva de la destruction. C'est aussi notre refuge en cas de mauvais temps !

Exposition : Soleil levant (est)

Années de plantation: 1991 et 1980.

Géologie : Grès.

Nombre de pieds: 5000/ha

Surface : 1,3 ha

Viticulture : Biodynamique.

Vendanges : Manuelles avec tri les 05, 09, 15 et 21 septembre

Assemblage : 70% Pinot Auxerrois et 30% Pinot Blanc

Vinification : Pressurage long en raisin entier, léger débourage, fermentation en foudre traditionnel avec levures indigènes.

Élevage : En foudre (le même que pour la fermentation), sur lie totale jusqu'au printemps, puis sur lie fine jusqu'à la mise en bouteille le 10 août 2018.

Nombre de bouteilles : 8938

Analyse :

Sucre : 0.2 g/l

Acid. Totale : 5.6 g/l

pH : 3.4

Alcool : 13.1 %

Dégustation :

Il a besoin d'air pour révéler sa riche palette aromatique : pain grillé, poire, abricot, pêche blanche. La bouche est construite sur une belle vivacité, avec des notes de crème brûlée et une finale élégante.

Suggestions :

Ouvrez la bouteille avec une blanquette de veau à l'ancienne et ses oignons grelots, ou une queue de lotte et sa sauce au curry, un filet d'omble chevalier en papillote au zeste d'orange sur lit de choucroute.



DOMAINE LÉON BOESCH

Colette, Gérard, Marie et Matthieu BOESCH vignerons en BIODYNAMIE DEMETER

6 rue Saint Blaise 68250 WESTHALTEN Tél +33(0)89 47 01 83 – boesch@domaine-boesch.fr

SIRET N°330 488 883 000 27 – T.V.A. N° FR 76 330 488 883 – NAF 0121 Z – BANQUE/ CREDIT AGRICOLE ROUFFACH 17206 00600 40042936010 36