

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Clos Zwingel” 2019

A.O.C. ALSACE PINOT GRIS

Le Clos a été défriché dans les années 80 par Gérard, qui a entrevu le potentiel de ce terroir. Planté sur un sous-sol de grès avec incrustation de galets roulés, témoins du lit d'un ancien torrent des Vosges, il est protégé des vents dominants. Il livre des vins longs avec une puissance retenue tout en finesse.

Exposition : Soleil levant (est)

Années de plantation : 1987.

Géologie : marno-gréseux (grès des Vosges).

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 0,6 ha

Viticulture : Biodynamique.

Vendanges : Manuelles avec tri le 21 septembre

Vinification : Pressurage long en raisin entier, fermentation en foudre traditionnelle avec levures indigènes.

Élevage : En foudre (le même que pour la fermentation), sur lie totale jusqu'à la mise en bouteille le 20 Août 2020.

Nombre de bouteilles : 1556

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 6,3 g/l

pH : 3,29

Alcool : 14,19 %

Dégustation :

Un nez impressionnant de complexité où se succèdent les arômes de pain au levain, de pierre à fusil, de menthe poivrée, de tarte aux quetsches, de jus de cerise. Dès le début de bouche le vin tapisse le palais, avec une acidité fine et tranchante, des notes de tisane puis une longue finale qui mélange minéralité et citron vert

Suggestions :

Un dos de sandre à l'unilatérale sur lit de choux chinois et sauce vierge sublimerait ce vin. Il s'accommode de toutes viandes blanches en sauce, aux épices fines type émincé de volaille au safran.



DOMAINE LÉON BOESCH

Colette, Gérard, Marie et Matthieu BOESCH vigneronns 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