

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Le Coq” 2019

A.O.C. ALSACE PINOT GRIS

Le coq étant l'armoirie du village de nos ancêtres nous avons voulu le mettre en avant dans cette cuvée. En effet, la plupart de nos parcelles de vigne se trouvent sur le ban de la commune de Soultzmatt depuis plusieurs siècles.

Exposition : Sud et Est

Années de plantation : 1998 et 2003

Géologie : Calcaire et Grès.

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 1,5 ha.

Viticulture : Biodynamique, Demeter.

Vendanges : Manuelles avec tri le 12, 17 et 23 septembre.

Vinification : Pressurage long en raisin entier, léger débourage, fermentation en foudre traditionnelle 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 20 août 2020.

Nombre de bouteilles : 9587

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 7,1 g/l

pH : 3,29

Alcool : 13,40 %

Dégustation :

Son premier nez de viennoiserie est suivi d'arômes de pêche blanche, de menthe et de sauge, accompagné de fruits rouges. L'attaque est fraîche et élégante puis le vin s'élargit pour remplir la bouche comme une dentelle de Bruges, tout en longueur.

Suggestions :

A déguster sur un rôti de veau sauce crème et morilles, un poisson gras comme un saumon sauvage ou un crustacé type homard à la plancha ou encore une tourte aux foies de volaille et aux champignons.



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