

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Luss” 2018

A.O.C. ALSACE PINOT NOIR

Terroir situé au sud du domaine sur la butte nous séparant du village d’Orschwihr. Exploité depuis plusieurs générations par notre famille, cet affleurement calcaire de 5 ha enfante des vins tout en finesse. Il puise son caractère dans la faible épaisseur du sol et dans un sous-sol extrêmement maigre fait d’entassement de cailloux calcaires où seule la vigne s’épanouit. Après 3 semaines de macération, le vin est élevé en vieilles barriques de chêne pendant une année puis mis en bouteille sans filtration ni collage.

Exposition : Sud

Années de plantation : 1989 et 1974

Géologie : Calcaire.

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha

Surface : 0,4 ha

Viticulture : Biodynamique.

Vendanges : Manuelles avec trie très rigoureux 6,7,12 et 15 septembre

Vinification : Un mois de macération en raisin entier avec pigeage.

Élevage : Élevé en barrique de chêne de plus de 5 ans, durant 12 mois, fermentation malo-lactique en barrique, ouillage toutes les 2 à 3 semaines sans soutirage. Mise en bouteille le 12 octobre 2019.

Nombre de bouteilles : 1337

Analyse :

Sucre : 0,3 g/l
Acid. Totale : 7,1 g/l
pH : 3,9
Alcool : 13,8 %

Dégustation :

Sa couleur rouge sombre nous rappelle la chaleur du millésime. Le nez est très complexe : bois frais, nougat caramélisé, figue, tarte à la myrtille, confiture de cassis. La bouche est d’un magnifique équilibre, les tanins sont souples et élégants et la finale vivifiante.

Suggestions :

Ce vin charnu et élégant accompagnera à merveille côtes de bœuf, gibier en sauce, bœuf bourguignon et toutes les viandes rouges savoureuses.



DOMAINE LÉON BOESCH

Colette, Gérard, Marie et Matthieu BOESCH vigneron 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