

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Les Jardins” 2022

A.O.C. ALSACE PINOT NOIR

Tels de petits jardins, nos parcelles de rouge s'étalent dans notre belle vallée tout autour du domaine. Les raisins vont macérer pendant 3 semaines ; ils seront ensuite pressés et entonnés dans de vieilles barriques. Après une année passée à la cave, le vin est mis en bouteille sans filtration, ni collage.

Géologie : argilo-calcaire et grès

Exposition : Ouest, Est et Sud

Années de plantation : 2005, 2004, 2000, 1996 et 1972

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha

Surface : 1,7 ha

Viticulture : Biodynamique Demeter

Vendanges : Manuelles avec trie très rigoureux les 5, 6, 7, 9, et le 13 septembre.

Vinification : Un mois d'infusion en raisin entier.

Elevage : Élevé en barrique de chêne français de plus de 10 ans durant 12 mois, fermentation malo-lactique en barrique, ouillage toutes les 3 semaines sans soutirage. Mise en bouteille le 2 novembre 2023.

Nombre de bouteilles : 9288

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 7,0 g/l

pH : 3,5

Alcool : 12,3 %

Dégustation :

L'œil est tout de suite attiré par ça belle couleur rouge grenat. D'abord sur la purée de noisette, la myrtille et la framboise, il s'ouvre ensuite sur le menthol, la fleur de magnolia, la noix de coco, la poire mûre, le chocolat au lait. La bouche est ample, les tanins tapissent le palais accompagnés par une agréable fraîcheur qui apporte une touche aérienne et la finale est longue et gourmande.

Suggestions :

C'est un rouge qui se partage entre amis autour de plateaux de charcuterie et de fromage. Ce vin fait de spontanéité nous invite autour d'un boudin à la pomme, d'une fondue chinoise.



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