

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

Luss 2023

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.

Géologie : Calcaire

Exposition : Sud

Années de plantation : 1989 et 1974

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha

Surface : 0,4 ha

Viticulture : Biodynamique Demeter

Vendanges : Manuelles avec tri très rigoureux le 6, septembre.

Vinification : Un mois d'infusion en raisin entier.

Élevage : Élevé en barrique de chêne de plus de 10 ans, durant 12 mois, fermentation malo-lactique en barrique, ouillage toutes les 3 semaines sans soutirage. Mise en bouteille le 6 décembre 2024.

Nombre de bouteilles : 1535

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 6,6 g/l

pH : 3,5

Alcool : 12,3 %

Dégustation :

La bouche est traversée par une jolie tension qui soutient des tanins soyeux et prolonge le vin dans sa superbe finale aux touches de citron et de fraise. Le nez subtil se partage entre les jus de cerise noire et de grenade. La crème de marron, le pain au chocolat, la cannelle viennent dans un deuxième temps lui donner toute sa gourmandise.

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