

# DOMAINE LÉON BOESCH

## ALSACE WESTHALTEN FRANCE

### “Soixante Douze” 2023

A.O.C. CRÉMANT D'ALSACE Brut

1972 : année d'installation de Gérard, qui après 4 années d'étude à Avize a eu envie de faire mousser l'Alsace...

Géologie : Calcaire

Exposition : Ouest et Est

Années de plantation : 1983, 1999, 2004 et 2006

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 1,1 ha

Viticulture : Biodynamique et Demeter

Vendanges : Manuelles avec tri les 6, 7 et 8 Septembre.

Assemblage :

46% Pinot Auxerrois, 28% Riesling 11% Pinot Gris 8% Pinot Noir et 7% Pinot Blanc.

Vinification : Pressurage court minimum de rebêche, fermentation en foudre avec levures indigènes.

Élevage : Sur lie totale en foudre pendant 12 mois. Sans intrant. Mise en bouteille le 12 septembre 2024 avec refermentation, vieillissement sur lattes de 12 mois minimum.

Analyse :

Sucre: 4,4 g/l

Acid. Totale : 6.9 g/l

pH : 3,2

Alcool : 11,4 %

Dégustation :

La noisette fraîche, l'amande grillée, le nougat se partagent le nez complexe et expressif. L'attaque est crémeuse, la fine trame de l'acidité arrive progressivement en milieu de bouche et emporte le vin sur des touches de griotte et de pamplemousse.

Suggestions :

L'apéritif par excellence, sublime kouglof salé et tous canapés raffinés. Se place volontiers sur une choucroute pour accompagner avec légèreté ce plat gourmand !



DOMAINE LÉON BOESCH

Marie et Matthieu BOESCH vignerons 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