

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“La Cabane” 2024

A.O.C. ALSACE PINOT BLANC

Hommage à cette maisonnette de pierre assise au milieu des parcelles de Pinot Blanc que la grand-mère Adrienne sauva de la destruction. C'est aussi notre refuge en cas de mauvais temps !

Géologie : Grès

Exposition : Soleil levant (est)

Années de plantation : 1991 et 1980

Nombre de pied : 5000/ha

Surface : 1,3 ha

Viticulture : Biodynamique Demeter

Vendanges : Manuelles avec tri les 17, 20, et 24 septembre.

Assemblage : 70% Pinot Auxerrois et 30% Pinot Blanc

Vinification : Pressurage long en raisin entier, fermentation en foudre traditionnelle avec levures indigènes.

Élevage : En foudre, sur lie totale jusqu'à la mise en bouteille le 16 août 2025.

Nombre de bouteilles : 9935

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 5,3 g/l

pH : 3,39

Alcool : 11,5 %

Dégustation :

Le nez se partage entre les fleurs blanches, les fruits frais et des touches minérales. L'acidité tout en finesse marque le vin dès l'attaque. Elle est très bien compensée par du gras, de l'ampleur et de la matière qui donnent un ensemble harmonieux, long et digeste.

Suggestions :

Ouvrez la bouteille avec une blanquette de veau à l'ancienne et ses oignons grelots, ou une queue de lotte et sa sauce au curry, un filet d'omble chevalier en papillote au zeste d'orange sur lit de choucroute.



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