

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Les Grandes Lignes” 2024

A.O.C. ALSACE RIESLING

Petit clin d’œil à toutes les petites mains qui s’affairent toute l’année dans les vignes. Ils nomment ainsi cette parcelle. Les rangées plus longues que dans la plupart de nos vignes leur semblent sans fin...

Géologie : Calcaire et marno-gréseux.

Exposition : Soleil levant (est)

Années de plantation : 1988 et 1996

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 1,7 ha

Viticulture : Biodynamique Demeter

Vendanges : Manuelles avec tri si nécessaire les 19, 30 septembre, et 2,3 octobre.

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 21 août 2025.

Nombre de bouteilles : 15910

Analyse :

Sucre : 2,2 g/l

Acid. Totale : 7,2 g/l

pH : 3,17

Alcool : 11,1 %

Dégustation :

L’attaque est vive, tonique. Le vin est tendu, épuré sur des notes de citron et pamplemousse jaune. Le milieu de bouche devient volumineux, racé et élégant, puis la finale s’étire sur le zeste de citron tout en longueur. Le nez se partage entre les notes d’agrumes, de thym, de pierre chaude, de poivre blanc, de fleurs d’arbre à papillons.

Suggestions :

Une tête de veau sauce ravigote, des fleischschnacka (escargots de viande) accompagneront ce vin à merveille. Mais aussi tout plat à base de poisson fumé, les rillettes de poisson, les légumes au vinaigre, la crème d’artichaut.



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