

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Le Coq” 2024

A.O.C. ALSACE PINOT GRIS

Le coq étant l'armoirie du village de nos ancêtres nous avons voulu le mettre en avant dans cette cuvée. En effet, la plupart de nos parcelles de vigne se trouvent sur le ban de la commune de Soultzmatt depuis plusieurs siècles.

Géologie : Calcaire

Exposition : Sud et Est

Années de plantation : 1998 et 2003

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 1,5 ha.

Viticulture : Biodynamique Demeter.

Vendanges : Manuelles avec tri le 11 septembre 2024.

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 : 5 158

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 5,6 g/l

pH : 3,4

Alcool : 12.6 %

Dégustation :

D'abord timide au nez, il laisse entrevoir ses arômes de cacao, de prune, de violette, de menthol. Gras et serré à l'attaque, très vite rejoint par une fraîcheur d'agrumes très raffinée, avec un beau volume qui remplit la bouche, sur une finale de gingembre frais.

Suggestions :

A déguster sur un rôti de veau sauce crème et morilles, un poisson gras comme un saumon sauvage ou un crustacé type homard à la plancha ou encore une tourte aux foies de volaille et aux champignons.



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