

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Luss” 2024

A.O.C. ALSACE RIESLING

De tout temps considéré comme un terroir de premier ordre, cet affleurement calcaire de 5 ha donne des vins tout en finesse. Situé sur une butte nous séparant du village d’Orschwihr, cette terre est exploitée depuis plusieurs générations par notre famille.

Exposition : Sud-est.

Années de plantation : 1989 et 1974.

Géologie : Calcaire.

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 0,4 ha

Viticulture : Biodynamique.

Vendanges : Manuelles avec tri si nécessaire le 30 septembre.

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 20 août 2025.

Nombre de bouteilles : 2629

Analyse :

Sucre : 0,2g/l

Acid. Totale : 7,7g/l

pH : 3,2

Alcool : 11,2%

Dégustation :

Le nez est encore timide avec ses notes de bergamote, fleur blanche, agrume, fraise des bois, pêche blanche, anis. Ample et minéral dès l’attaque, le vin est traversé de part en part par une acidité large et droite, qui le porte jusque dans sa longueur ciselée.

Suggestions :

Idéal sur un tajine au poulet et citron confit, une salade de chèvre chaud au miel et noix, un plateau de fruits de mer, avec des huîtres Marennes Oléron.



DOMAINE LÉON BOESCH

Colette, Gérard, 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