

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Le Coq” 2017

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.

Exposition : Sud et Est

Années de plantation: 1998 et 2003

Géologie : Calcaire et Grès.

Nombre de pieds: entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 1 ha

Viticulture : Biodynamique.

Vendanges : Manuelles avec tri le 06 septembre

Vinification : Pressurage long en raisin entier, léger débourage, fermentation en foudre traditionnel avec levures indigènes.

Élevage : En foudre (le même que pour la fermentation), sur lie totale jusqu’au printemps, puis sur lie fine jusqu’à la mise en bouteille le 10 août 2018.

Nombre de bouteilles : 7881

Analyse :

Sucre : 3.4 g/l

Acid. Totale : 6.3 g/l

pH : 3.3

Alcool : 13.8 %

Dégustation :

Équilibre parfait entre une acidité digeste et une longueur minérale. La finale très longue sur les fruits exotiques nous emmène loin ! Un nez très expressif d’anis, de safran, de caramel, de nougat, d’ananas.

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 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