

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“L’Amandier” 2021

A.O.C. ALSACE MUSCAT

Début 1900, quand l’arrière-grand-mère arrive dans la vallée, les coteaux sud sont remplis d’amandiers entourant les vignes. On parle alors des collines roses ! L’arbre apporté par les Romains au début de notre ère trône majestueusement au-dessus de notre parcelle de muscat.

Exposition : Plein sud (Zinnkoeplé).

Années de plantation : 1977.

Géologie : Calcaro-gréseux.

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 0,3 ha

Viticulture : Biodynamique.

Vendanges : Manuelles avec tri si nécessaire le 30 septembre.

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

Élevage : En foudre, sur lie totale jusqu’à la mise en bouteille le 19 août 2022.

Nombre de bouteilles : 1122

Analyse :

Sucre : 0,2g/l

Acid. Totale : 5,3g/l

pH : 3,4

Alcool : 12,3 %

Dégustation :

Un nez enivrant de fruits frais (mangue, raisin), de verveine. Ce vin rafraîchissant a beaucoup de droiture en bouche. Il développe une acidité citronnée, de l’attaque à la finale qui est accompagnée par la fleur de houblon.

Suggestions :

Parfait en apéritif, sur la cuisine exotique, langouste, daurade grillée, crevette pamplemousse, compagnon irremplaçable des asperges.



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