

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Luss” 2020

A.O.C. ALSACE PINOT NOIR

Terroir situé au sud du domaine sur la butte nous séparant du village d'Orschwihr. Exploité depuis plusieurs générations par notre famille, cet affleurement calcaire de 5 ha enfante des vins tout en finesse.

Il puise son caractère dans la faible épaisseur du sol et dans un sous-sol extrêmement maigre fait d'entassement de cailloux calcaires où seule la vigne s'épanouit. Après 3 semaines de macération, le vin est élevé en vieilles barriques de chêne pendant une année puis mis en bouteille sans filtration ni collage.

Géologie : Calcaire

Exposition : Sud

Années de plantation : 1989 et 1974

Géologie : Calcaire

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha

Surface : 0,4 ha

Viticulture : Biodynamique Demeter

Vendanges : Manuelles avec tri très rigoureux les 5, 6, et 7 septembre.

Vinification : Un mois d'infusion en raisin entier.

Élevage : Élevé en barrique de chêne de plus de 10 ans, durant 12 mois, fermentation malo-lactique en barrique, ouillage toutes les 3 semaines sans soutirage. Mise en bouteille le 10 décembre 2021.

Nombre de bouteilles : 1 708

Analyse :

Sucre : 0,2 g/l

Acid. Totale : 6,3 g/l

pH : 3,9

Alcool : 13,9 %

Dégustation :

Une robe très sombre ; un nez encore timide qui laisse entrevoir des parfums de cannelle, de nougat, de myrtille. Doté d'un superbe équilibre en bouche, les tanins sont souples. Le vin nous caresse tout en prenant de l'ampleur jusque dans sa longue finale.

Suggestions :

Ce vin charnu et élégant accompagnera à merveille côtes de bœuf, gibier en sauce, bœuf bourguignon et toutes les viandes rouges savoureuses.



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