



1853

BOECKEL
VIN D'ALSACE



Crémant Extra Brut Chardonnay 2019

Caractéristiques

A.O.C. Crémant d'Alsace

100% chardonnay

Age des vignes : 50 ans

Vin pétillant vif et délicat

Sec et racé, il est très typé chardonnay

Bulles fines

Terroir

Marno-calcaire

Vinification & élevage

Méthode traditionnelle

Vendange manuelle

Pressurage pneumatique

Fermentation en cuve puis en bouteille

Vieillessement sur lattes entre 2 et 3 ans

Dégorgement < 2g/l

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10°

Se garde 10 ans

Accords mets/vins

Apéritifs, desserts

Particularité

Vin biologique certifié ECOCERT - FRBIO-01



Domaine Boeckel

+33 (0)3 88 08 91 02

2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim