



1853

BOECKEL
VIN D'ALSACE



Pinot Noir Grand Cru Kirchberg de Barr 2022

Caractéristiques

A.O.C. Alsace

100% Pinot Noir

Age des vignes : 10 ans

Vin légèrement boisé, aux tanins soyeux, riche et corpulent

TERROIR

Grand cru Kirchberg de Barr

Sol marno-calcaire

Vinification & élevage

Vendange manuelle

Vinification sans intrants en raisins égrappés

Macération 12 jours

Pressurage pneumatique doux afin de préserver les tanins fins et soyeux

Elevage en barriques (20% de bois neuf) 10 mois

Mis en bouteille sans soufre et sans filtration

Dégustation & garde

A servir à 15°

Se garde 10 ans

Accords mets/vins

Viandes rouges, gibier, fromages

Particularité

L'un des deux seuls Pinot Noir Grand Cru d'Alsace

Terroir particulièrement adapté à la production de grands rouges

Vin nature sans soufre ajouté

Vin biologique certifié ECOCERT - FRBIO-01

Domaine Boeckel

+33 (0)3 88 08 91 02

2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim