

CRÉMANT Extra Brut Chardonnay , A.O.C. Crémant d'Alsace



Caractéristiques

A base de 100% chardonnay, 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 bouteille, vieillissement sur lattes entre 2 et 3 ans, dégorgement mensuel, dosage 0.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10°.

Se garde 10 ans.

Accords mets/vins

Apéritifs, desserts.

Particularité

Issu de vieilles vignes (50 ans) en densité élevées.

RECOMPENSES ET CITATIONS

WineEnthusiast magazine Septembre 2016 : 93/100 (Mil. 2012)

WineEnthusiast magazine Décembre 2015 : 93/100 (Mil. 2011)

WineEnthusiast magazine Décembre 2015 : 96/100 (Mil. 1998)

La Revue du Vin de France Avril 2015 : 15/20 (Mil. 2011)

Le domaine Boeckel

Depuis 400 ans, la famille Boeckel plonge ses racines dans le terroir de Mittelbergheim. En 1853, Frédéric Boeckel, vigneron établi au cœur du village fonde l'entreprise commerciale, aujourd'hui gérée par les frères Jean-Daniel et Thomas Boeckel, cinquième génération.

L'exploitation s'étend sur 24 hectares de vignes certifiées Agriculture Biologique, complétés par 20 hectares d'achat de raisins.

La production représente 350 000 bouteilles par an, dont 100 000 bouteilles de Crémant. 70% de la production est exportée (Belgique, Pays Bas, Allemagne, Autriche, Italie, Danemark, Slovaquie, Pologne, Tchèque, Estonie, Etats-Unis, Canada, Japon, Mexique, Chine).