

PINOT NOIR MIDELBERG A.O.C. Alsace



Caractéristiques

Fruits rouges, tannins élégants, digeste.

Terroir

Calcaire.

Vinification & élevage

Vendange manuelle,
vinification traditionnelle en rouge : égrappage, macération (8 jours) et fermentation,
pressurage pneumatique,
élevage en foudre de chêne centenaire.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10°.

Se garde 4 ans.

Accords mets/vins

Viandes rouges, gibier, charcuterie et fromages, tartes flambées.

Particularité

Issu des coteaux de Mittelbergheim.

Certifié Agriculture Biologique.

Vin en bouteille capsule à vis.

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, Tchéquie, Estonie, Etats-Unis, Canada, Japon, Mexique, Chine).