

RIESLING A.O.C. Alsace VENDANGES TARDIVES



Caractéristiques

Vin puissant et complexe, moelleux au fruité délicat. Long en bouche, d'une belle finesse ; un corps noble et racé.

Terroir :

Mixte : calcaire et gréseux.

Vinification & élevage

Vendange manuelle avec tri des grains atteints de pourriture noble (*Botrytis Cinerea*), pressurage pneumatique en raisin entier, débourbage statique avec filtration des bourbes, fermentation lente et thermo-contrôlée, élevage en foudre de chêne.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 12°.

Se garde 20 ans.

Accords mets/vins

Poissons cuisinés au beurre, à la crème ou grillés, choucroute.

Particularité

La plupart des fromages ;

Pâtisseries, tartes, crèmes, mousse ; également en dehors des repas.

Certifié Agriculture Biologique.

Bouteille 50cl.

RECOMPENSES ET CITATIONS

☆☆☆ Guide Hachette des Vins 2012 , 2 étoiles , Coup de cœur
Le Grand Guide des Vins de France 2010 Bettane & Desseauve

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, États-Unis, Canada, Japon, Mexique, Chine).