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 intrans 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 souffre 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 souffre ajouté
Vin biologique certifié ECOCERT – FRBIO-01

Domaine Boeckel
+33 (0)3 88 08 91 02
2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim