



1853

**BOECKEL**  
VIN D'ALSACE



## Pinot Noir Oberpfoeller 2024

### Caractéristiques

A.O.C. Alsace

100% Pinot Noir

Age des vignes : 40 ans

Vin légèrement boisé, aux tanins soyeux, riche et corpulent

Arômes de fruits rouges

### TERROIR

Argilo-calcaire

### Vinification & élevage

Vendange manuelle

Vinification traditionnelle en rouge :

Egrappage, macération (8 jours) et fermentation

Pressurage pneumatique

Elevage en barriques (15% de bois neuf) 10 mois

### Dégustation & garde

A servir à 15°

Se garde 10 ans

### Accords mets/vins

Viandes rouges, gibier, fromages

### Particularité

Vin biologique certifié ECOCERT - FRBIO-01

INGREDIENTS / NUTRITION



E (100 ml) 299 kj / 71 kcal



**Domaine Boeckel**

**+33 (0)3 88 08 91 02**

2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim