

PINOT NOIR OBERPFOELLER BARRIQUES A.O.C. Alsace



Millésime	2017
Cépage	Pinot Noir
Alcool % vol.	13,03
Acidité (Ac. Tartrique) g/l	5,56
Sucre résiduel g/l	Non détecté

Caractéristiques

Vin légèrement boisé, aux tanins soyeux, riche et corpulent. Arômes de fruits rouges.

Terroir

Terroir lieu-dit Pfoeller.

Vinification & élevage

Vendange manuelle

vinification traditionnelle en rouge : égrappage, macération (8 jours) et fermentation

pressurage pneumatique

élevage 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

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).