

CRÉMANT BRUT BLANC DE BLANCS A.O.C. Crémant d'Alsace



Millésime	2019
Cépage	Riesling
Alcool % vol.	12,32
Acidité (Ac. Tartrique) g/l	5,68
Sucre résiduel g/l	7,47

Caractéristiques

Vin pétillant vif et délicat, aux bulles fines et élégantes

Terroir

Calcaire

Vinification & élevage

Méthode traditionnelle

Vendange manuelle

Pressurage pneumatique

Fermentation en cuve puis en bouteille

Vieillessement sur lattes 15 mois

Dégorgement dosage 7gr/l

Dégustation & garde

A servir entre 5° et 8°

Se garde 5 ans

Accords mets/vins

Apéritifs, desserts

RECOMPENSES ET CITATIONS

WineEnthusiast : 89/100 (Mil. 2018) - 90/100 (Mil 2017) - 89/100 (Mil. 2014) - 91/100 (Mil. 2013)

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 10 hectares d'achat de raisins.

La production représente 250 000 bouteilles par an, dont 100 000 bouteilles de Crémant. 70% de la production est exportée (Belgique, Irlande, Pays Bas, Allemagne, Autriche, Italie, Danemark, Slovaquie, Pologne, Tchéquie, Estonie, Etats-Unis, Canada, Japon, Mexique, Chine).