



1853

BOECKEL
VIN D'ALSACE



Pinot Noir Oberpfoeller 2022

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

Domaine Boeckel

+33 (0)3 88 08 91 02

2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim