



DOMAINE BOTT-GEYL

47,75\$

* Prix de détail suggéré

Pinot Gris Grand Cru
Furstentum 2010

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	13975544
	Prix licencié	41.33\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Alsace Grand Cru Furstentum
	Cépage(s)	Pinot Gris 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Demi-doux
	Taux de sucre	50
	Fermeture	Liège
	À boire	Jusqu'en 2025

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Rigoureux et perfectionniste, Jean-Christophe Bott fait partie des grands vignerons alsaciens. Il s'investit dans un travail rigoureux au chai comme à la vigne, cultivée en biodynamie. Alors qu'il ne comptait que 4 ha à sa création en 1953, le domaine en possède aujourd'hui 15, sur sept communes. Les vins produits sont amples et suaves, leur grande richesse est très bien maîtrisée : même les vins les plus doux ne souffrent d'aucune lourdeur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez complexe et pur avec une bouche élancée, intense et cristalline. C'est un Pinot Gris moelleux et souple qui offre un équilibre de nuances douces d'arômes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Furstentum s'étend sur près de 30 ha, exposé plein Sud à une altitude de 350 à 400 m sur une pente relativement forte par endroits. Il est intéressant de remarquer la présence d'une végétation méditerranéenne sur ce Grand Cru. Ce terroir marno-calcaire-gréseux est très caillouteux, bien filtrant alors que son sous-sol est formé principalement de calcaire du Dogger inférieur. C'est un terroir de prédilection des Gewurztraminers et des Pinot Gris.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte fin septembre. Soutasses de 40 kg avec un pressurage en raisins entiers de 12 heures. Levain statique des jus pendant 24 heures. Fermentation alcoolique à température contrôlée grâce aux levures.

CHRISTIAN LANGLOIS

(514) 568-7684
Rive-Nord, Maurice et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD

(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE

(514) 546-0050
Montreal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS

(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER

(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



indigènes pendant 5 mois, élevage sur lies fines jusqu'à début Septembre. Ensuite le vin subit une filtration fine avant d'être mis en bouteilles. Le vin ne subit aucun levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification, ni enzymage.

BCG
DOMAINE
**BOTT
CEYL**



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie