



DOMAINE BOTT-GEYL

32,50\$

* Prix de détail suggéré

Paul-Édouard Crémant d'Alsace

 Biologique

	Code produit	13032845
	Prix licencié	28.10\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Crémant d'Alsace
	Cépage(s)	Pinot Blanc 50 %
	Cépage(s)	Chardonnay 30 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 20 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	3.1
	Fermeture	Liège

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

Issue de parcelles de pinot blanc, chardonnay et pinot noir en conversion vers l'agriculture biologique, cette cuvée de la maison Bott-Geyl, subit un vieillissement sur lattes de 24 mois avec un minimum de dosage (un fini plus sec). Dans une bouche bien ronde et vive, son allonge persiste sur des notes de pâte d'amande, de chocolat blanc et de pomme mûre.

NOTES SUR LE PRODUIT

Issue de parcelles de pinot blanc, chardonnay et pinot noir en conversion vers l'agriculture biologique, cette cuvée de la maison Bott-Geyl, subit un vieillissement sur lattes de 24 mois avec un minimum de dosage (un fini plus sec).

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

