



## DOMAINE BOTT-GEYL

**33,00\$**

\* Prix de détail suggéré

### Les Éléments Riesling 2018

Biologique Biodynamique Fruits de mer Poisson

	Code produit	14734515
	Prix licencié	28.59\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Alsace
	Cépage(s)	Riesling 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Jusqu'en 2028

#### 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

Racé, minéral et pur à l'acidité fine et cristalline sur fond d'agrumes et de fleurs.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les caissettes sont immédiatement vidées par gravité dans des pressoirs pneumatiques. La non-trituration de la vendange permet d'écartier l'apparition de certains goûts de pourriture, herbacés, ou d'amertumes qui pourraient altérer la pureté des jus. Le pressurage des raisins entiers est doux et progressif. La fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes présentes et dure environ de trois à six mois, afin de gagner en complexité.



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

**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

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale