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

DOMAINE BOTT-GEYL

Gewurztraminer Grand Cru Furstentum 2009

51,25$
* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique

Code produit	13975552
Prix licencié	44.47$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Alsace
Appellation	Alsace Grand Cru Furstentum
Qualité	Grand cru
Cépage(s)	Gewurztraminer 100 %
Couleur	Blanc
Sucre	Demi-sec
Taux de sucre	37
Fermeture	Liège
À boire	Jusqu'en 2024

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

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-calcairo-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 manuelle en caissettes de 40 kg avec tri pressurage en raisins entiers de 12 heures décantation statique pendant 24 heures. Fermentation alcoolique à température contrôlée.

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

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

indigènes pendant 4 à 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 enzymag

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

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile 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