



## DOMAINE BOTT-GEYL

**62,50\$**

\* Prix de détail suggéré

### Gewurztraminer Grand Cru Furstentum 2009

 Biologique  Biodynamique

 <b>Code produit</b>	<b>14361211</b>
 <b>Prix licencié</b>	<b>54.21\$</b>
 <b>Conditionnement</b>	<b>6x750ml</b>
 <b>Type d'approvisionnement</b>	<b>Importation privée</b>
 <b>Statut</b>	<b>Non disponible</b>
 <b>Type de produit</b>	<b>Vin tranquille</b>
 <b>Pays</b>	<b>France</b>
 <b>Désignation réglementée</b>	<b>Appellation origine contrôlée (AOC)</b>
 <b>Région</b>	<b>Alsace</b>
 <b>Appellation</b>	<b>Alsace Grand Cru Furstentum</b>
 <b>Qualité</b>	<b>Grand cru</b>
 <b>Cépage(s)</b>	<b>Gewurztraminer 100 %</b>
 <b>Couleur</b>	<b>Blanc</b>
 <b>Sucre</b>	<b>Demi-sec</b>
 <b>Taux de sucre</b>	<b>37</b>
 <b>Fermeture</b>	<b>Liège</b>
 <b>À boire</b>	<b>Jusqu'en 2024</b>

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Rigoureux et perfectionniste, Jean-Christophe Bott fait partie des grands vigneron 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-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 en septembre, caissettes de 40 kg avec 450 gr de sucre en raisins entiers de 12 heures de fermentation statique à 18°C, puis 24 heures. Fermentation à température contrôlée et température contrôlée à 18°C. Filtration à froid.

**CHRISTIAN LANGLOIS**

(514) 568-7684  
Rive-Nord, Municipalité  
Abitibi-Témiscamingue

**DIDIER BOUCHARD**

(438) 871-2948  
Laval, Québec, Ile et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**

(514) 546-0650  
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

**BG**  
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