



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2014**

CEPAGE: 50 % Riesling / 50% Pinot-Gris

REGION: Alsace

APPELLATION: Alsace

HISTOIRE: BERNHARD & REIBEL LE COEUR DE VIGNOBLE D'ALSACE BIO.

Situé à Chatenois au cœur de l'Alsace, sur les coteaux du Haut-Koenigsbourg, le domaine familial BERNHARD & REIBEL est conduit par Pierre Bernhard en agriculture biologique depuis 2000 et certifié BIO depuis 2004 par le label ECOCERT. C'est avec passion que le vigneron indépendant poursuit le travail engagé depuis 4 générations et s'attache à donner à ses vins une identité forte, dans l'expression pure des terroirs et des traditions.

Le vignoble s'étend sur 23 hectares sur l'appellation communale du coteau du Haut-Koenigsbourg, sur ses lieux dits prestigieux du Rittersberg, du Hahnenberg et du Georgenbrunn. Le respect de l'équilibre de ces sols granitiques et de la vigne, les rendements maîtrisés, les vendanges manuelles, la vinification adaptée à chacun des terroirs et l'élevage en foudres donnent naissance à des vins d'une grande complexité qui expriment toute leur personnalité.

Secs, frais, fruités et structurés, avec une ampleur et longueur en bouche, ces vins sauront vous surprendre et vous émerveiller.

TERROIR WEINGARTEN: **Nature du sol:** sol granitique porphyroblastique encore appelé granit de Thannenkirch.
Cette roche contient beaucoup de minéraux dont du fer et du magnésium.
Exposition : Est/ Sud-Est
Âges moyen des vignes: 30-40 ans
Rendements: 60 hl/ha
Densité de plantation : 6000 pieds /hectare

MODE DE CONDUITE: Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE: Labours
Taille: Guyot
Vendanges: manuelles

VINIFICATION: **Pressurage:** pressurage pneumatique, pressurage lent en raisins entiers, débourage statique en cuve thermo-régulée.
Levures: levures indigènes
Elevage: en foudre, sur lies pendant 11 mois
Filtration: filtration terre

BISCHOFFS WEINGARTEN 2014

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 1.1 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 4.22 g/l
