



*Domäne*  
**Bernhard & Reibel**

*MILLESIME:*

**Non millésimé**

*CEPAGE:*

80% Chardonnay 20% Pinot Noir

*REGION:*

Alsace

*APPELATION:*

Alsace

*HISTOIRE:*

Niché au cœur de l'Alsace, au pied du château du Haut-Koenigsbourg, le DOMAINE BERNHARD & REIBEL a pris une nouvelle dimension en 1981 après la fusion des exploitations viticoles des familles Bernhard de Châtenois et Reibel de Scherwiller et de la passion de la viticultrice Cécile Bernhard qui, en quelques années a su faire reconnaître son travail en produisant des vins secs et élégants.

En 2000, Cécile Bernhard transmet les rênes de cette belle entreprise à son fils Pierre. Avec la même passion, celui-ci poursuit depuis le travail engagé et s'attache à donner à ses vins une identité forte, dans l'expression pure des terroirs.

Conduit en agriculture biologique, le vignoble s'étend sur 23 hectares des coteaux du Haut-Koenigsbourg au Rittersberg en passant par le Hahnenberg, le Georgenbrunn et le Weingarten, sur des sols majoritairement gréseux et granitiques.

Respect de l'équilibre des sols et de la vigne, rendements maîtrisés, vendanges manuelles, vinification adaptée à chacun des terroirs et élevages en foudres donnent naissance à des vins secs, frais et structurés, au fruit présent et aux bouches amples. Des vins d'une grande complexité qui, avec quelques années de garde expriment toute leur personnalité.

*VIGNOBLE:*

**Taille:** 23 hectares

**Sols:** terroir de plaine, sol de grave qui a la particularité de se réchauffer très vite.

**Âges moyen des vignes:** 25-30 ans

**Rendements:** 70 hl/ha

*MODE DE CONDUITE:*

Biologique Certifié ECOCERT



*CONDUITE DU VIGNOBLE:*

Labours

**Taille:** Guyot

**Vendanges:** manuelles

*VINIFICATION:*

**Pressurage:** pressurage pneumatique, pressurage lent

**Levures:** levures indigènes

**Elevage:** sur lattes

**Filtration:** filtration terre

## *CREMANT BLANC*

---

*DEGRÉ ALCOOLIQUE:* 12 % Vol.

*SUCRES RÉSIDUELS:* 4.1 g/l

*ACIDITÉ TOTALE (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):* 4.25 g/l

---

*COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:* Le nez s'ouvre sur la cerise, la mûre en présence de bulles légères. La bouche est fraîche et légère. La cerise griotte est la note dominante des arômes de fruits rouges présents dans ce crémant.

*ACCORDS METS ET VIN:* servir frais pour l'apéritif ou avec certains desserts type tarte aux fruits.