



Domaine
Bernhard & Reibel

<i>MILLESIME:</i>	Non millésimé
<i>CEPAGE:</i>	50% Chardonnay 50% Rielsing
<i>REGION:</i>	Alsace
<i>APPELLATION:</i>	Alsace

HISTOIRE: 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.

VIGNOBLE:

Taille: 23 hectares

Sols: terroir de plaine, sol de graves 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

Notre crémant est élaboré selon la méthode traditionnelle de mousse avec double fermentation en bouteille.

CREMANT BLANC

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 4.1 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 4.25 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION : Au nez, il présente des notes, briochées et beurrées.

L'effervescence est fine et persistante.

En bouche, une belle fraîcheur alliée à une belle structure confèrent à ce crémant son côté harmonieux et élégant.