



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME:

Non millésimé

CEPAGE:

80% Chardonnay 20% Pinot Noir

REGION:

Alsace

APPELLATION:

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 ROSÉ

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 12.5 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 3.62 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

De fines bulles laissent entrevoir une robe de teinte pêche. Le nez s'ouvre sur des notes grillées, de pâte d'amande et de miel de printemps. L'attaque est ample et acidulée. La rondeur et le gras laissent place en finale à des arômes de fraises.

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