



*Domaine*  
**Bernhard & Reibel**

*MILLESIME:* **Non millésimé**

*CEPAGE:* 80% Chardonnay 20% Pinot Noir

*REGION:* Alsace

*APPELLATION:* 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 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:*

12.5 % Vol.

*SUCRES RÉSIDUELS:*

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

---

*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 fraîche. La rondeur et le gras laissent place en finale à des arômes de fraises.

*ACCORDS METS ET VIN:* servir frais pour l'apéritif et les desserts.