



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2014**

CEPAGE: 100 % Sylvaner

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.

VIGNOBLE:

Taille: 23 hectares

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

Âges moyen des vignes: 30-40 ans

Rendements: 32 hl/ha

MODE DE CONDUITE:

Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE:

Labours

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles. Raisins récoltés en sure-maturité.

VINIFICATION:

Pressurage: pressurage pneumatique, pressurage lent

Levures: levures indigènes

Élevage: en foudre, sur lies pendant environs 10 mois.

Filtration: filtration terre

CRU HORS LIGNE « Cuvée S » 2014

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 17.6 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 4.43 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Le nez est frais, sur des notes anisées, presque mentholées.

En bouche, l'attaque est souple puis une belle acidité soutient des arômes de citron confit et d'abricot sec. Nous retrouvons en finale les notes anisées qui confèrent au vin une belle fraîcheur et de la longueur.

ACCORDS METS & VIN : Foie gras et pain d'épices, salade de fruits aux épices, tarte aux abricots