



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME:

2014

CEPAGE:

100 % Gewurztraminer

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 Georgenbrunnen et le Weingarten, sur des sols majoritairement gréseux et granitiques.

VIGNOBLE:

Taille: 24 hectares

Sols: sol granitique à deux micas encore appelé granit de Dambach.

Ce granit est riche en mica noir, la roche est très dure mais se fissure et se désagrège facilement pour former une arène granitique.

Âges moyen des vignes: 40-45 ans

Rendements: 55 hl/ha

MODE DE CONDUITE:

Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE:

Labours

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles

VINIFICATION:

Raisins récoltés en quasi sùre maturité (à un taux de sucre volontairement légèrement moins élevé que pour une vendange tardive)

Pressurage: pressurage pneumatique, pressurage lent

Levures: levures indigènes

Élevage: sur lies fines, en foudre pendant environs 12 mois

Filtration: filtration terre

GEWURZTRAMINER FÉLICIE 2014

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 29.9 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 3.93 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: Le nez frais sur des fleurs blanches révèle une bouche riche et pleine qui se poursuit avec de délicats arômes de pêche blanche.

ACCORDS METS & VIN: Ce Gewurztraminer riche accompagne parfaitement le foie gras. Il fera aussi merveilles avec une salade de fruits exotiques ou aux épices, une verrine mangue-fruits de la passion ou encore un cheesecake frais mangue, ananas et spéculoos.