



*Domaine*  
**Bernhard & Reibel**

*MILLESIME:* **2014**

*CEPAGE:* 100 % Gewurztraminer

*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:** sol granitique porphyroblastique encore appelé granit de Thannenkirch, recouvert en surface d'une couche à faible taux de calcaire.

**Exposition:** Sud/ Sud-Est

**Âges moyen des vignes:** 30-40 ans

**Rendements:** 30 hl/ha

**Densité de plantation :** 6000 pieds hectare

*MODE DE CONDUITE:*

Biologique Certifié ECOCERT



*CONDUITE DU VIGNOBLE:*

Labours, travaux en vert,

**Taille:** Guyot

**Vendanges:** manuelles

*VINIFICATION:*

**Pressurage:** pressurage pneumatique, pressurage lent en raisins entiers. Débourageage statique en cuve thermo-régulées.

**Levures:** levures indigènes

**Elevage:** en foudre sur lies fines pendant environ 12 mois

**Filtration:** filtration terre

***GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2014***

---

*DEGRÉ ALCOOLIQUE:* 13.5 % Vol.

*SUCRES RÉSIDUELS:* 35.9 g/l

*ACIDITÉ TOTALE (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):* 4.40 g/l

*COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:* Le nez très expressif de rose, de litchi et de raisin de Corinthe confère à ce vin très riche de la légèreté printanière.

Le Gewurztraminer vendanges tardives accompagne parfaitement le foie gras, les plats relevés et les fromages corsés. Il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques et orientaux.