



*Domaine*  
**Bernhard & Reibel**

*MILLESIME:* **2016**

*CEPAGE:* 100 % Pinot Blanc

*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.

*TERROIR DE PLAINE:* **Sols:** terroir de plaine, sol de grave qui a la particularité de se réchauffer très vite.  
**Âges moyen des vignes:** 25-30 ans  
**Densité de plantation :** 5500 pieds hectare  
**Rendements:** 70 hl/ha

*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. Débourage statique en cuve thermo-régulées.  
**Levures:** levures indigènes  
**Elevage:** en cuves inox puis en foudre, sur lies fines pendant environs 12 mois  
**Filtration:** filtration terre

## *PINOT BLANC 2016*

---

*DEGRÉ ALCOOLIQUE:* 12.50 % Vol.

*SUCRES RÉSIDUELS:* 3.70 g/l

*ACIDITÉ TOTALE (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):* 3.01 g/l

---

*COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:* Au nez s'entremêlent des arômes de réglisse, d'anis et de fleurs blanches. En bouche l'attaque est plutôt souple. Le vin est gras, rond, sans être lourd.

*ACCORDS METS ET VIN:* Vin parfait pour un apéritif, il accompagne également très bien les viandes blanches grillées mais aussi les quiches et salades. Température de dégustation optimale: 12°C.