



Domaine
Bernhard & Reibel

<i>MILLESIME:</i>	2014
<i>CEPAGE:</i>	100 % Pinot Gris
<i>REGION:</i>	Alsace
<i>APPELLATION:</i>	Alsace
<i>HISTOIRE:</i>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Conduit en agriculture biologique, le vignoble s'étend sur 23 hectares des coteaux du Haut-Koenigsbourg au Rittersberg en passant par le Hahnenberg, le Georgenbrunn et le Weingarten, sur des sols majoritairement gréseux et granitiques.</p>

Respect de l'équilibre des sols et de la vigne, rendements maîtrisés, vendanges manuelles, vinification adaptée à chacun des terroirs et élevages en foudres donnent naissance à des vins secs, frais et structurés, au fruit présent et aux bouches amples. Des vins d'une grande complexité qui, avec quelques années de garde expriment toute leur personnalité.

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: 30-35 ans

Rendements: 60 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. Débourage statique en cuve thermo-régulées.

Levures: levures indigènes

Elevage: en foudre sur lies fines pendant environ 12 mois

Filtration: filtration terre

PINOT GRIS HAHNENBERG 2014

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 6.9 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 4.23 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: le nez est minéral, intense, sur des arômes de fleurs blanches, de citron, de pierre à fusil. La bouche est fraîche, intense, juteuse, avec des notes de fleurs blanches, de mirabelle et de bergamotte. Corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

ACCORDS METS ET VIN: le Pinot Gris Hahnenberg se marie à merveille avec les viandes blanches et les volailles en particulier et **les poissons en sauce.**