



Domaine
Bernhard & Reibel

<i>MILLESIME:</i>	2007
<i>CEPAGE:</i>	Pinot gris 100 %
<i>REGION:</i>	Alsace
<i>APPELLATION:</i>	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.

Age moyen des vignes: 30-40 ans

Rendements: 30 hl/ha

MODE DE CONDUITE:

Conventionnel Raisonné

CONDUITE DU VIGNOBLE:

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles

VINIFICATION:

Pressurage: pressurage pneumatique, pressurage lent

Levures: levures indigènes

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

Filtration: filtration terre

PINOT GRIS Sélection de Grains Nobles 2007

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 85 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: Ce Pinot Gris Sélection de grains nobles offre une robe jaune aux nuances ambrées. Les caractères confits et mielleux marqués expriment la richesse aromatique du cépage dans sa complexité fruit, fleur, épices et sous-bois. Son capiteux en attaque et son velouté au palais exprime une multitude de notes harmonieusement fondues. Le Pinot Gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût. Les gibiers, le veau, le porc, les volailles, les rôtis, les rognons, les risottos, les champignons, les céréales (polenta, galettes de blés ou de maïs...) ou encore le fameux baeckeoffe d'Alsace. Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords sucrés/salés. Les foies gras, frais, poêlés ou mi-cuits raffolent de sa présence. Toutes les qualités du Pinot Gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif.