



*Domaine*  
**Bernhard & Reibel**

*MILLESIME:* **2015**

*CEPAGE:* 100 % Pinot Gris

*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 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:** 30-40 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

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

**Filtration:** filtration terre

## *PINOT GRIS STANISLAS 2015*

---

*DEGRÉ ALCOOLIQUE:* 13.5 % Vol.

*SUCRES RÉSIDUELS:* 34.2 g/l

*ACIDITÉ TOTALE (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):* 3.73 g/l

---

*COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION* Le nez est concentré sur des arômes de figue sèche, d'ananas et de coings confits. En bouche on retrouve ces arômes soutenus par de subtiles notes fumées typiques du Pinot Gris.

Ce vin se marie très bien avec le foie gras et les desserts type tarte aux coings ou salade de fruits aux épices.