



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:

Biologique Certifié ECOCERT

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 VENDANGES TARDIVES 2007

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 45 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: En bouche, il déploie sa richesse, son amplitude, son côté miel mais aussi toute sa minéralité issue du Weingarten.

Accord mets vins : apéritif, foie gras et desserts