



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2013**

CEPAGE: 100 % Pinot Noir

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 de granite et fine couche de calcaire sur le dessus.

Âges moyen des vignes: 30-40 ans

Rendements: 60 hl/ha

MODE DE CONDUITE:

Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE:

Labours

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles

VINIFICATION:

Pressurage: éraflage, macération départ à froid pendant 10 à 15 jours avec remontages.

Levures: levures indigènes

Elevage: fin de fermentation alcoolique puis fermentation malolactique en barriques. Pas de barrique neuve mais barriques de 2 ou 3 vins. Elevage entre 12 et 14 mois.

Filtration: filtration terre

PINOT NOIR « Elvé en Fûts de Chêne » 2013

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 0.2 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 3.31 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: Robe rouge soutenu, profond. Nez sur des notes de cerises mures, légèrement vanillées. La bouche est complexe sur des notes de fruits rouges, de cassis, les tanins mures donnent au vin une bonne persistance.

ACCORDS METS & VIN: Ce Pinot Noir a la présence nécessaire pour accompagner toutes les viandes rouges, notamment cuites en sauce et les gibiers à poils.