



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2014**

CEPAGE: 100 % Riesling

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 porphyroblastique encore appelé granit de Thannenkirch, recouvert en surface d'une couche à faible taux de calcaire.

Orientation: Sud/Sud-Est

Age moyen des vignes: 65 ans

Densité de plantation : 6000 pieds hectares

Rendements: 60 hl/ha

MODE DE CONDUITE:

Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE:

Labours

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles

VINIFICATION:

Pressurage: pressurage pneumatique, pressurage lent en raisin entiers. Débourageage statique en cuves thermo-régulées.

Levures: levures indigènes

Élevage: en foudres, sur lies fines pendant environ 12 mois

Filtration: filtration terre

RIESLING COTEAUX DU HAUT-KOENIGSBOURG 2014

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.00 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 1.60 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 4.37 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

Robe jaune clair, brillante. Nez sur l'agrume et la pêche de vigne.

En bouche l'attaque est franche, on retrouve la pêche de vigne. Le vin est droit avec une belle finale minérale.

ACCORDS METS & VIN: Accompagne parfaitement les poissons grillés ou cuits au court-bouillon ainsi que les fruits de mer, choucroute de la mer et traditionnelle.