



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2014**

CEPAGE: Riesling 100 %

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.

TERROIR HAHNENBERG: Nature du sol: sol granitique porphyroblastique encore appelé granit de Thannenkirch, recouvert en surface d'une couche à faible taux de calcaire.

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: pressurage pneumatique, pressurage lent
Levures: levures indigènes
Élevage: en cuves inox, sur lies pendant environs 12 mois
Filtration: filtration terre

RIESLING HAHNENBERG 2014

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 0.8 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 4.43 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: Nez sur des notes d'agrumes confits qu'on retrouve également en bouche. Finale nette et finement sucrée.