



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2015**

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 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.

Exposition: Sud/ Sud-Est

Age moyen des vignes: 30-40 ans

Rendements: 60 hl/ha

Densité de plantation : 6000 pieds hectare

MODE DE CONDUITE:

Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE:

Labours, travaux en vert,

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles

VINIFICATION:

Pressurage: pressurage pneumatique, pressurage lent en raisins entiers. Débourage statique en cuve thermo-régulées.

Levures: levures indigènes

Elevage: en foudre pendant environs 12 mois

Filtration: filtration terre

RIESLING RITTERSBERG 2015

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14.00 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 2.20 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 3.82 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: Un nez citronné et minéral encore sur la réserve. Le vin se construit entièrement sur une colonne vertébrale acide et minérale.

ACCORDS METS ET VIN: Le Riesling Rittersberg se marie à merveille avec les poissons grillés ou en nage. Température de dégustation optimale: 12°C.