



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2010**

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.

Âges moyen des vignes: 40-45 ans

Rendements: 45 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

Elevage: sur lies fines, en foudre pendant environs 12 mois

Filtration: filtration terre

RIESLING Vendange Tardive 2010

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 41.3 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 5.85 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: La couleur est jaune d'or avec un nez très intense sur des notes d'agrumes confits.

En bouche, vous retrouvez toute l'amplitude de la vendange tardive qui tapisse la bouche accompagnée de la fraîcheur et de la minéralité.

Il s'apprécie en apéritif, avec du foie gras ou encore des desserts aux agrumes, comme par exemple les tartes au citron... mais vous pouvez également le savourer seul, sans accompagnement !