



Domaine
Bernhard & Reibel

<i>MILLESIME:</i>	2011
<i>CEPAGE:</i>	Gewurztraminer 100 %
<i>REGION:</i>	Alsace
<i>APPELLATION:</i>	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.

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

Elevage: en cuves inox, sur lies pendant environ 12 mois

Filtration: filtration terre

GEWURZTRAMINER Sélection de Grains Nobles 2011

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 106.2 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 4.2 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: Nez ouvert sur des arômes confits associés à des notes de torréfaction. Bon équilibre en bouche avec du gras, de la rondeur, des sucres bien fondus et une grande amplitude. Finale longue sur des notes de pêche. Parfait en apéritif, sur une cuisine exotique légèrement épicée ou relevée, en association avec des fromages corsés ou des desserts.