



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2015**

CEPAGE: 100 % Pinot Noir

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 de PLAINE:

Sols: sol de grave qui a la particularité de se réchauffer très vite.

Âges moyen des vignes: 25 ans

Densité de plantation : 5500 pieds hectare

Rendements: 70 hl/ha

MODE DE CONDUITE:

Biologique Certifié ECOCERT



CONDUITE DU VIGNOBLE:

Labours, travaux en vert

Taille: Guyot

Vendanges: manuelles

VINIFICATION:

Pressurage: Éraflage, macération départ à froid pendant 10 à 15 jours avec remontages.

Levures: levures indigènes

Élevage: fin de fermentation alcoolique puis fermentation malolactique en foudre. Élevage entre 10 et 12 mois.

Filtration: filtration terre

PINOT NOIR 2015

DEGRÉ ALCOOLIQUE:

12.5 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS:

0.2 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 3.70 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION: La teinte soutenue rouge rubis annonce parfaitement le mélange complexe des fruits rouges, framboises et fraises écrasées.

La bouche, soutenue par des tanins présents et lissés, libère des arômes généreux de griotte.

ACCORDS METS ET VIN: Vin parfait pour accompagner les viandes rouges grillées, les plats méditerranéens ou la charcuterie.