



# CREMANT D'ALSACE BRUT TRADITION

Alcool : 12.5% vol  
Sucre : 6 g/l  
Acidité totale : 7.5 g/l

**CEPAGES** : Pinot Blanc 30%, Pinot Auxerrois 35%, Pinot Noir 35%

## **PROVENANCE / TERROIRS**

Provenance de différents terroirs à maturité précoce.

## **VINIFICATION / ELEVAGE**

Pressurage très doux en raisins entiers sur pressoir pneumatique, débouillage statique, fermentation en cuve inox. Elevage de 12 mois sur lattes après mise en bouteille.

## **NOTES DE DEGUSTATION**

- **Arômes** : Arômes de fruits frais tels que les raisins frais et les fruits mûrs à noyaux, avec des notes florales et balsamiques.
- **Saveur** : Vin sec, léger avec des bulles fines et une pointe de rondeur qui en fait un crémant équilibré.

## **HARMONIE**

En apéritif et tout le long d'un repas.

**Température de service** : Frais, à 8° C.

**GARDE** : 1 à 2 ans





# GEWURZTRAMINER TRADITION 2013



Alcool : 13.5 %

Sucre : 9 g/l

Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 3,4g/l

## PROVENANCE / TERROIRS

Issu de vignes des coteaux d'Husseren et des environs bénéficiant toujours de conditions climatiques idéales pour la maturité. Sols composés de lœss et limon à dominante calcaire.

## VINIFICATION / ELEVAGE

- Vendanges exclusivement manuelles,
- Pressurage en raisins entiers entre 3 et 6 heures,
- Débourbage statique à froid entre 12 heures et 48 heures,
- Fermentation alcoolique lente sous contrôle de température (2 à 4 mois),
- Elevage sur lies fines durant 6 à 8 mois en foudre (bâtonnage si nécessaire),
- Filtration douce avant mise en bouteille.

## NOTES DE DEGUSTATION

Un nez puissant et complexe où s'y mêlent les épices, les fleurs fraîches, les fruits et le miel.

En bouche, l'attaque est franche et complexe. L'équilibre est puissant mais reste digeste et frais. Un beau vin de vin de gastronomie.

## HARMONIE

Un vin puissant et frais, idéal en association de cuisine épicée, exotique ou sur certains fromages.

GARDE : 2015-2018



# RIESLING 2013 TRADITION

Alcool : 12,5 %

Sucre: 5 g/l

Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5,2 g/l

## PROVENANCE / TERROIRS

Issu de vignes des coteaux d'Husseren et des environs bénéficiant toujours de conditions climatiques idéales pour la maturité. Sols composés de lœss et limon à dominante calcaire.

## VINIFICATION / ELEVAGE

- Vendanges exclusivement manuelles,
- Pressurage en raisins entiers entre 3 et 6 heures,
- Débourbage statique à froid entre 12 heures et 48 heures,
- Fermentation alcoolique lente sous contrôle de température (2 à 4 mois),
- Elevage sur lies fines durant 6 à 8 mois en foudre (bâtonnage si nécessaire),
- Filtration douce avant mise en bouteille.

## NOTES DE DEGUSTATION

Au nez, découvrez ce vin aux arômes intenses et complexes où s'y mêlent les agrumes, des notes minérales et balsamiques.

Ce vin reflète au mieux l'expression variétale du riesling.

## HARMONIE

A déguster dès à présent pour sa fraîcheur sur des poissons grillés, coquillages ou crustacés.

GARDE : 2015 – 2018





# SYLVANER 2012 TRADITION



Alcool : 12.5 %

Sucre : 2 g/l

Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4 g/l

## PROVENANCE / TERROIRS

Issu de vignes des coteaux d'Husseren et des environs bénéficiant toujours de conditions climatiques idéales pour la maturité. Sols composés de lœss et limon à dominante calcaire.

## VINIFICATION / ELEVAGE

- Vendanges exclusivement manuelles,
- Pressurage en raisins entiers entre 3 et 6 heures,
- Débourage statique à froid entre 12 heures et 48 heures,
- Fermentation alcoolique lente sous contrôle de température (2 à 4 mois),
- Elevage sur lies fines durant 6 à 8 mois en foudre (bâtonnage si nécessaire),
- Filtration douce avant mise en bouteille.

## NOTES DE DEGUSTATION

Au nez il exprime des arômes frais et fruités complexifiés par des notes de fruits secs (amande, massepain) et balsamiques.

La bouche est fraîche et vive structurée par l'acidité et l'alcool qui rendent ce vin friand et gourmand.

## HARMONIE

A déguster dès à présent en accompagnement d'entrée froide, de pâté chaud....

GARDE : 2014 - 2017



# GEWURZTRAMINER COLLECTION 2012

Alcool: 13.3 %

Sucre: 14.3 g / l

Acidité(H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 3.2 g / l



## PROVENANCE / TERROIRS

Issu de terroirs tardifs de Grands Crus principalement dû à l'altitude (environ 400 mètres) et à la nature du sol argilo et marno-calcaire, qui laissent place à des maturations lentes et à la conservation de l'acidité. Cela donne naissance à des vins demandant toujours 2 à 4 années de garde pour pouvoir pleinement s'exprimer.

## VINIFICATION / ELEVAGE

- Vendanges exclusivement manuelles,
- Pressurage en raisins entiers entre 5 et 10 heures,
- Débourbage statique à froid entre 12 heures et 48 heures,
- Fermentation alcoolique lente sous contrôle de température (3 à 6 mois),
- Elevage sur lies fines durant 6 à 8 mois en foudre (bâtonnage si nécessaire),
- Filtration douce avant mise en bouteille.

## NOTES DE DEGUSTATION

Au nez, il dévoile des arômes de fruits à chair jaune, complexifiés par les notes de rose fraîche et d'épices douces.

La bouche est franche et puissante, généreuse et tendre mais équilibrée par une intense fraîcheur qui rehausse l'ensemble.

Une finale harmonieuse finement épicée.

## HARMONIE :

En accompagnement de certains fromages ou desserts mais également sur de la cuisine asiatique et exotique.

## GARDE : 2015-2020



# PINOT GRIS 2012 COLLECTION



Alcool: 14 %

Sucre: 5 g/l

Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4.3 g/l

## **PROVENANCE / TERROIRS**

Issu de terroirs tardifs de Grands Crus principalement dus à l'altitude (environ 400 mètres) et à la nature du sol argilo et marno-calcaire, qui laissent place à des maturations lentes et à la conservation de l'acidité. Cela donne naissance à des vins demandant toujours 2 à 4 années de garde pour pouvoir pleinement s'exprimer.

## **VINIFICATION / ELEVAGE**

- Vendanges exclusivement manuelles,
- Pressurage en raisins entiers entre 5 et 10 heures,
- Débourage statique à froid entre 12 heures et 48 heures,
- Fermentation alcoolique lente sous contrôle de température (3 à 6 mois),
- Elevage sur lies fines durant 6 à 8 mois en foudre (bâtonnage si nécessaire),
- Filtration douce avant mise en bouteille.

## **NOTES DE DEGUSTATION**

Au nez, il exprime des arômes de fruits à chairs blanches (pêche, poire), mêlés aux notes de miel et de résine.

La bouche est franche, fraîche, associée à une pointe de rondeur, l'équilibre reste sec mais opulent. La finale est puissante et intense.

## **HARMONIE**

En association de viandes blanches en sauce ou épicées, d'un risotto aux champignons

**GARDE** : 2014 - 2022



# GEWURZTRAMINER 2012

## GRAND CRU PFERSIGBERG

### « TROIS CHATEAUX »



Alcool : 14 % vol

Sucre : 30.2 g / litre

Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 2.9 g / litre

#### **PROVENANCE / TERROIRS**

Issu de notre vignoble du Grand Cru Pfersigberg, composé de marnes-calcaire, et de grès rose. Exposition Sud/Est, altitude 380m.

#### **VINIFICATION / ELEVAGE**

- Vendanges exclusivement manuelles,
- Pressurage en raisins entiers entre 8 et 12 heures,
- Débourage statique à froid entre 12 heures et 48 heures,
- Fermentation alcoolique lente sous contrôle de température (3 à 6 mois),
- Elevage sur lies fines durant 6 à 8 mois en cuve inox (bâtonnage si nécessaire),
- Filtration douce avant mise en bouteille.

#### **NOTES DE DEGUSTATION**

Il se dévoile lentement sur des fruits mûrs et exotiques (ananas, mangue), complexifié par les épices douces (coriandre, girofle) et la racine de gentiane.

La bouche est ample et puissante, équilibrée par l'acidité fine du millésime et le côté épicé. Une finale intense sur de fins amers.

#### **HARMONIE**

En association de mets puissants et aromatiques tels qu'une tajine de porc aux épices ou sur certains desserts à base de fruits.

**GARDE** : 2014 - 2022





# RIESLING 2013

## « TROIS CHATEAUX »



Alcool : 12 % vol  
Sucre : 10.3 g / litre  
Acidité (H2SO4) : 5.3 g / litre

### PROVENANCE / TERROIRS

Issu de sélections parcelaires de vignes travaillées en biodynamie, limitrophes des parcelles de grands crus, sur des sols à dominante calcaire. Exposé Est dans un secteur frais et tardif.

### VINIFICATION / ELEVAGE

- Vendanges exclusivement manuelles,
- Pressurage en raisins entiers entre 8 et 12 heures,
- Débourage statique à froid entre 12 heures et 48 heures,
- Fermentation alcoolique lente sous contrôle de température (3 à 6 mois),
- Elevage sur lies fines durant 6 à 8 mois en cuve inox (bâtonnage si nécessaire),
- Filtration douce avant mise en bouteille.

### NOTES DE DEGUSTATION

Au nez, ce vin présente déjà une belle complexité aromatique où s'y mêlent l'orange sanguine, les agrumes citronnés et les fruits jaunes. La minéralité s'exprime encore légèrement.

La bouche est franche et fraîche, la texture encore un peu serrée par une acidité fringante et vibrante.

Une belle expression de calcaire sur un terroir frais et tardif.

### HARMONIE

En association de poissons grillés ou fumés, de viandes blanches ou crustacés ou d'une St Jacques pochée au fenouil et réglisse.

N'hésitez pas à le carafer pour découvrir tout son potentiel.

GARDE : 2015 - 2023







# RIESLING 2012

## GRAND CRU PFERSIGBERG

### « TROIS CHATEAUX »



TARIF DEPART CAVE : 20.00 €

Alcool : 12 % vol

Sucre : 7.8 g / litre

Acidité(H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4.7 g / litre

#### PROVENANCE / TERROIRS

Issu de notre grand cru Pfersigberg exposé sud/est sur un sol à dominante marno –calcaro- gréseux riche en calcaire et en éléments minéraux. Age des deux parcelles : 54 ans et 43 ans.  
Rendements 45 HL/HA.

#### VINIFICATION / ELEVAGE

- Vendanges exclusivement manuelles,
- Pressurage en raisins entiers entre 8 et 12 heures,
- Débourage statique à froid entre 12 heures et 48 heures,
- Fermentation alcoolique lente sous contrôle de température (3 à 6 mois),
- Elevage sur lies fines durant 6 à 8 mois en cuve inox (bâtonnage si nécessaire),
- Filtration douce avant mise en bouteille.

#### NOTES DE DEGUSTATION

Encore un peu dans sa réserve, au nez il exprime des notes d'agrumes et de fruits jaunes. La bouche est tendue et franche, complexifiée par l'acidité saline et intense de son terroir. Une finale puissante et fraîche.

#### HARMONIE

En accompagnement de poissons grillés, de viandes blanches ou certains crustacés.

GARDE : 2015 -2025

