VINS
authentiques.ch

Dans le respect et l'authenticité du vin, de la nature et de l'homme

Domaine:	LE VIGNOBLE DU RÊVEUR
Nom du vin:	Eclat de Roche
Millésime:	2023
Appellation:	AOP Alsace
Région géographique:	Alsace
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	5% Savagnin 15% Sylvaner 80% Riesling
% Alc/Vol:	12.5



Teneur en soufre:	12,5% Alcool, Sucre : 0 g/L, Indice de sucrosité : SEC, SO2 Total : 43 mg/L
Âge des vignes:	45 ans
Sols:	Le Steinstuck se distingue par son sol extrêmement calcaire (calcaire du Mulschelkalk) à la matrice presque crayeuse, mais très riche en petit cailloutis, particularité d'où il tire son nom, littéralement « petite parcelle aux cailloux ».
Météo annuelle:	Ce climat bénéficie d'un grand contraste de température grâce à son exposition Est, et son altitude importante de 400m, qui lui confère un éclat caractéristique, mêlant maturité physiologique des raisins, grande finesse des sols calcaires, mais aussi fraicheur et vivacité du lieu, même en millésime chaud
A la vigne:	Issu du lieu-dit Steinstuck
Vinification:	Pressurage lent et doux en raisins entiers. Léger débourbage. Fermentation en foudre avec levures indigènes. Elevage sur lies pendant une année
Mon ressenti:	Un lieu de frisson et de clarté : la fraîcheur y saisit d'abord le corps, puis la lumière du matin jaillit sur la pierre avec une netteté presque tranchante.
Accords:	Il sera parfait en entrée de repas, légumes crus ou cuits (asperges), également sur de la cuisine japonaise (sushis, tempura) et enfin sur les fromages de chèvre frais
Remarques:	Vignoble en bio et en biodynamie certifié Demeter