



GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR
RIESLING BIO - SEC

CARACTÉRISTIQUES

ALLERGÈNES

RIESLING

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR

La prestigieuse appellation Alsace Grand Cru est réservée aux vins qui répondent à des critères de qualité très stricts. Ils doivent être le reflet du terroir dont ils sont issus. L'origine géologique est donc primordiale dans l'expression de la typicité des grands crus. Le Kirchberg de Barr est un terroir exceptionnel reconnu depuis 1975 dans la première phase de sélection des Grands Crus alsaciens. Il couvre un sol calcaire à marno-calcaire riche en blocs et galets calcaires du Jurassique moyen couronné de conglomérats tertiaires.

SOL

Sol calcaire oolithique coquillé, très caillouteux, déclivité 35 %, exposition sud.

CULTURE DE LA VIGNE

- Depuis 1999, nous cultivons la vigne avec le souci de la protection de l'environnement. Nous suivons scrupuleusement un cahier des charges très précis établi par l'association Tyflo et validé par l'Office International de la Lutte Biologique. En conversion AB depuis 2011.
- Age de la vigne : 45 ans

PRODUCTION

* La vendange est manuelle exclusivement. Les raisins sont pressés entiers (sans foulage) afin d'en préserver l'intégrité et la fraîcheur. L'extraction des jus se fait à l'aide d'un presseur pneumatique programmable à pression basse. Le débouillage statique après 48 heures permet de récupérer des jus très purs. La fermentation sans apports de levures exogènes se fait en cuves thermo-régulées pendant 15 à 60 jours. Notre cave est également équipée de foudres en bois utilisés pour l'élevage sur lies fines de nos vins. La mise en bouteille est réalisée environ 8 à 10 mois après la récolte.

ANALYSE

- alcool : 13,5 % en vol
- sucre résiduel : 4,9 g/l
- acidité totale : 6,7 g/l en tartrique (ph 3,0)
- garde : grand millésime de garde, 10 ans au moins.

DÉGUSTATION

L'oeil est flatté par une robe brillante et claire aux reflets jaunes. La matière apparaît tout de suite à l'oeil à travers les nombreuses larmes qui s'étirent lentement le long du verre. Un premier nez apporte des notes gourmandes de pain frais, encore marqué par une fermentation longue, suivi par des arômes de fruits jaunes. L'agitation apporte l'oxygène nécessaire pour décomplexer ce vin d'une grande concentration. 2020 est un millésime d'une grande richesse qui se dévoile avec le temps et la patience. La minéralité et le terroir laissent pour l'heure encore leurs places à la tonicité du Riesling. La bouche est ample et suave avec une longueur étonnante. La sapidité est exaltée par la sensation de minéralité en finale. Un vin encore jeune mais avec un potentiel incroyable.

Conseils

à boire entre 10 et 12°C sur des volailles fermières, des poissons (grillés ou en sauce crémeuses) et des crustacés (araignées, tourteaux, gambas etc)



Domaine Hering

+33 (0)3 88 08 90 07

6, rue Docteur Sultzer
67140 BARR

www.vins-hering.com



APPELLATION

AOC Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr

CÉPAGE

Riesling

MILLÉSIME

2020

INDICE DE SUCRE : 1

