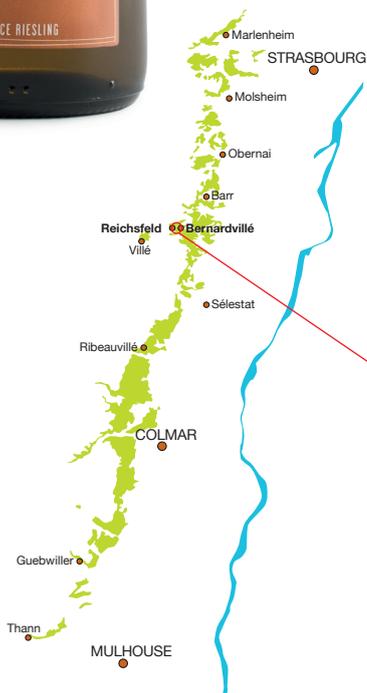


Schieferkopf.



Le cépage

Riesling.

Le terroir

Les parcelles aux coteaux abrupts de Riesling Via Saint-Jacques sont localisées sur les communes de Reichsfeld et Bernardville. Elles ont la particularité d'être proches d'un des chemins de Compostelle. Les raisins sont ainsi issus d'un terroir de schiste bleu unique en Alsace datant du Précambrien (plus de 542 millions d'années).

Les vendanges

Les vendanges se font manuellement en caissettes de 20 kg.

La vinification

La vinification commence par un pressurage long, suivi d'un débouillage statique à froid. La fermentation alcoolique s'effectue grâce à des levures indigènes. La fermentation malolactique est totale et typique des vins du domaine de Schieferkopf au terroir tardif. La complexité et la rondeur de nos vins en sont ainsi magnifiées. Cette fermentation a la particularité d'exacerber leur côté minéral provenant du terroir de schiste bleu.

L'élevage

Le vin est élevé pendant 10 mois en foudres.

La dégustation

Robe : or, soutenue.

Nez : notes variétales, avec des arômes d'agrumes, d'épices et d'ananas.

Bouche : l'acidité est franche. La finale présente des notes salines et est très aromatique.

Ce vin acquiert toute sa complexité, 4-5 ans après sa mise en bouteille.

Grape variety

Riesling.

Terroir

The steeply-sloping plots of Riesling Via Saint-Jacques are located in the communes of Reichsfeld and Bernardville and happen to lie close to one of the Chemins de Compostelle routes. The grapes are therefore from a terroir of blue schist which is unique in Alsace and dates from the Precambrian (over 542 million years ago).

Harvest

The grapes are harvested by hand into 20kg boxes.

Vinification

Vinification starts with a long pressing, then a static cold settling is carried out. Fermentation takes place thanks to native yeasts. Malolactic fermentation is complete. The wines from Domaine de Schieferkopf undergo full malolactic fermentation and are characterized by their late ripening terroir which enhances the complexity and round structure of our wines. The malolactic fermentation brings out the minerality from the blue schist terroir.

Maturing

The wine is aged for 10 months in big casks (foudres).

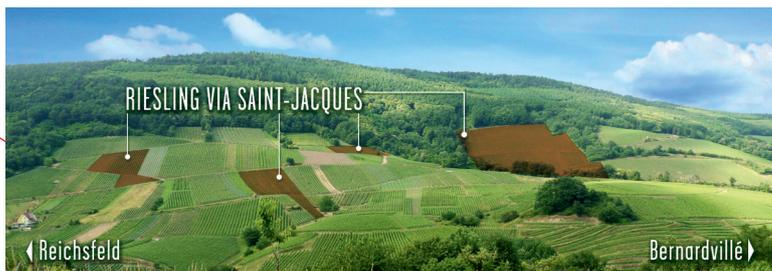
Tasting

Colour: steady gold colour.

Nose: varietal aromas, with citrus notes, spices and pineapple.

Palate: the acidity is frank. The final exhibits salty notes and is very aromatic.

This wine develops its full complexity 4-5 years after bottling.



Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »