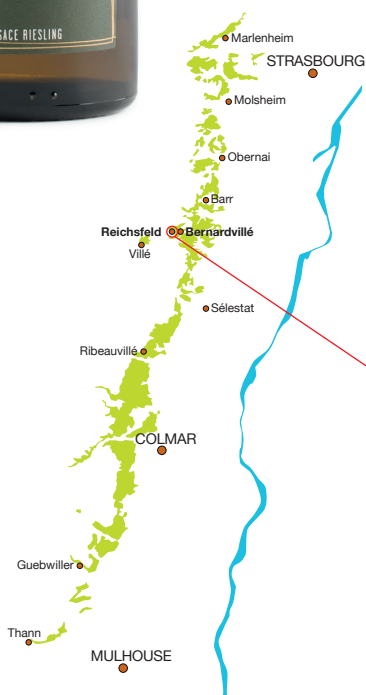


# Schieferkopf.



## Le cépage

Riesling.

## Le terroir

Située sur la commune de Reichsfeld, sur la seule veine de schiste bleu d'Alsace, cette parcelle possède un sous-sol remarquable datant du Précambrien (plus de 542 millions d'années). Son sol, modérément profond, profitant d'un coteau exposé sud fait de Lieu-dit Berg un vin unique pour son côté fruité, sa belle minéralité et sa fraîcheur.

## Les vendanges

Les vendanges se font manuellement en caissettes de 20 kg.

## La vinification

La vinification commence par un pressurage long, suivi d'un débourbage 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 15 mois en foudres.

## La dégustation

**Robe** : or à reflets verdâtres.

**Nez** : le nez est fin avec des notes de mirabelle, d'agrumes frais : mandarine, pamplemousse, avec des notes mentholées et de céleri.

**Bouche** : la bouche est élancée, vive.

Ce vin possède une tramée d'amers salins soulignée par une pointe de minéralité.

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

## Grape variety

Riesling.

## Terroir

Located in the village of Reichsfeld, on the only strip of blue schist in Alsace, this plot lies on a unique subsoil that dates back to the Precambrian (over 542 million years ago). The fairly deep soils and south-facing hillsides lend the wines from the Berg vineyard their exceptionally fruity character, minerality and freshness.

## 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 15 months in big casks (foudres).

## Tasting

**Colour**: gold with greenish highlights.

**Nose**: fine with notes of mirabelle-plum, fresh citrus: tangerine, grapefruit, with menthol and celery notes.

**Palate**: slender and crisp on the palate.

This wine has a weave of salty bitters underscored by a dash of minerality.

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 »