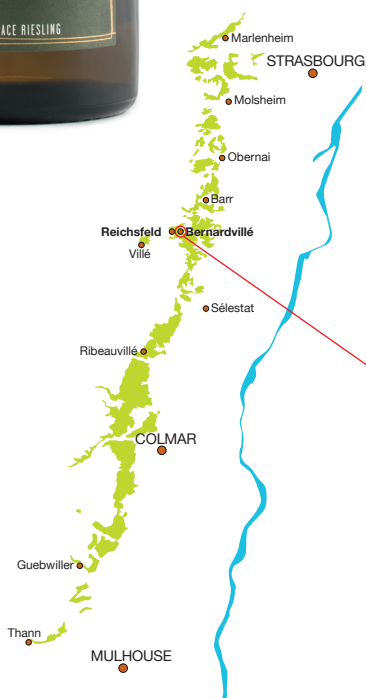


Schieferkopf.



Le cépage

Riesling.

Le terroir

Situées sur la commune de Bernardvillé, à quelques pas de l'un des chemins de Compostelle, les vignes de cette parcelle sont implantées sur la seule veine de schiste bleu d'Alsace, un sous-sol très singulier datant du Précambrien (plus de 542 millions d'années). Le sol de cette parcelle peu profond (20-30 cm) a la particularité de faire ressortir la belle minéralité du vin. L'inclinaison de son coteau (30 % de pente), son orientation sud-est et son microclimat très venteux confèrent à Lieu-dit Fels son élégant côté minéral et tendu.

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 15 mois en foudres.

La dégustation

Robe : belle couleur or.

Nez : le nez est fin avec des notes minérales et arômes d'agrumes et de citron.

Bouche : la bouche est racée et tendue avec beaucoup de minéralité. Ce vin possède des notes salines en finale avec une bonne longueur et une belle texture.

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

Grape variety

Riesling.

Terroir

Located in the village of Bernardvillé, just a short distance from one of the Compostelle routes, this plot's vines are planted on the only strip of blue schist in Alsace, a unique subsoil that dates back to the Precambrian (over 542 million years ago). The plot's shallow soils (20-30 cm) lend the wines their exceptional mineral structure. The gradient of the hillside (30%), its southeast exposure and its windy microclimate give the wine from the Fels vineyard its elegant, round and taut character.

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: great golden colour.

Nose: the nose is refined with mineral notes and citrus aromas and lemon.

Palate: the palate is racy and nervous with a lot of minerality. The finale is on salty notes with a great length and a great texture.

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 »