DOMAINE SOHLER PHILIPPE

Les Origines

Pinot Gris

Appellation Alsace contrôlée

Terroir :

Notre vignoble est abrité des pluies et des vents d'Ouest par l'Ungersberg, une colline de grès Vosgien qui culmine à 901 m. Nous bénéficions d'un microclimat accentué en fonction des différentes orientations des lieux et sous-sol que nous cultivons. Ce vin est issu de parcelles morcelées autour de Nothalten. Celles-ci bénéficient de sols et sous-sols très variés: gréseux, marno-calcaire, granitique, argileux, de shistes …

Cépage : Pinot Gris

Age des vignes : 5 à 35 ans

Viticulture & vinification :

Nous conduisons nos vignes afin d'obtenir la quintessence de nos terroirs, cette pratique est appliquée sur l'ensemble de notre vignoble. Nous pratiquons la taille en Guyot Poussart, des ébourgeonnages manuels, des semis d'engrais vert, nous appliquons des tisanes, décoctions ou purins de plantes sauvages. Nous adaptons nos interventions au cycle de la lune.

Nous portons une attention minutieuse à la vinification qui débute avec une récolte manuelle, puis un pressurage long en raisin entiers, un débourbage statique, une fermentation lente & régulée à 18°C, et un élevage long sur lies fines.

Dégustation :

Vin blanc opulent, fruité aux notes florales complexes. Belle longueur, équilibre basé sur le fraicheur.

Accords mets/vins :

avec du poisson d'eau douce, des nems, des tacos, du gibier...

Aptitude au vieillissement : 2 à 7 ans

Analyses

Millésime	2021	2022
Type de vin	Sec	Sec
couleur	blanc	blanc
Degrés d'alcool	14.50 % vol	14.00 % vol
Sucres résiduels	6.40 g/l	5.20 g/l
Acidité totale (H_2SO_4)	3.60 g/l	2.80 g/l

Température de service : entre 8 et 10°

DOMAINE SOHLER PHILIPPE

80A route des vins 67680 NOTHALTEN

Tél: +33 3 88 92 49 89/ E-mail : contact@sohler.fr

Labélisation: HVE/ en conversion bio/ bio

vigneron indépendant

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR CERTIPAQ BIO – FR-BIO-09 AGRICULTURE FRANCE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE