

## Vignoble Du Rêveur artisan vin orange sans

Francia - Alsazia - Bennwihr



50% Gewürztraminer, 40% Pinot Grigio, 10% Pinot Bianco

Zona di produzione: 0,5 ettari nel comune di Bennwihr

Terreno: suolo di origine alluvionale

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione breve di 10 giorni. Vinificazione in

vasche di acciaio inox con lieviti indigeni

Affinamento: affinamento di un anno sui lieviti. Imbottigliato

senza filtraggio e senza aggiunta di solfiti

Colore: orange

Profumo: grande gamma aromatica: papaya, arancia candita,

note di petali di rosa, malti tostati

Sapore: il palato vinoso e tannico presenta una bella acidità di

limone, che riflette la forte personalità di guesto vino

Grado Alcolico: 14,5% vol



Proprietà / Fondatori Mathieu Deiss Inizio Attività 2013 Vitivinicultura Biologica Certificata / Biodinamica Ettari 7 Bottiglie prodotte 40.000



Mathieu Deiss, classe 1984, dopo il diploma alla scuola enologica di Tolosa inizia a lavorare a fianco del padre Jean-Michel nel 2007. L'esperienza con uno dei "mostri sacri" della vitivinicoltura alsaziana lo ha formato al punto tale da voler prendere in gestione con la moglie Emmanuelle il piccolo Domaine dello zio materno a Bennwihr, continuando a lavorare nel contempo anche nell'azienda di famiglia. Il lavoro della vigna di più di 50 anni attraverso una viticoltura biodinamica, con una vinificazione in tini di legno sui lieviti per più di un anno, fanno del Vignoble du Rêveur un esempio di enologia rispettosa e "naturale" con profonde radici nella tradizione alsaziana. Il motto di Mathieu che "governa" il Domaine insieme alla moglie Emmanuelle: rimettere i sogni al centro del mondo. Un unico filo conduttore, quello della natura come verità universale e un progetto per gli anni a venire: riscoprire la maestria della vinificazione con macerazione per le uve bianche e la soppressione della solforosa per tutti i vini. Vini, quelli di Rêveur, con personalità e giovinezza provenienti da terroirs di ghiaie quaternarie che favoriscono vini freschi, sapidi e complessi. Una visione: essere creativi, aperti al mondo e a tutti i palati.