

Vignoble Du Rêveur

ARTISAN VIN ORANGE SANS
SOUFRE

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 questo 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 vitivinicultura 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.