Vignoble Du Rêveur

UN ISTANT SUR TERRE VIN ORANGE SANS SOUFRE

Francia - Alsazia - Bennwihr

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



Zona di produzione: 0,3 ettari nel comune di Bennwihr
Terreno: suolo di origine alluvionale
Vendemmia: manuale
Vinificazione: macerazione per 8 mesi in diverse anfore di argilla e arenaria, ognuna delle quali fornisce una particolare micro-ossigenazione responsabile della rotondità e della grassezza del vino
Affinamento: affinamento per 3 mesi in anfore di argilla. Vino senza solfiti, senza filtrazione
Colore: orange
Profumo: naso complesso che rivela fragranze di rose, albicocche, prugne e uva sultanina
Sapore: il palato è salivoso e setoso, piacevolmente profumato, con tannini appena percettibili. Bel finale con note di rosa e alcol di riso
Grado Alcolico: 15% 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.