

Vignoble Du Rêveur

UN INSTANT 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



Vignoble du
Rêveur



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 da solo 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 e biologica, 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: 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.