# BERNHARD & REIBEL

## L'ENFANT TERRIBLE

**Alsace , France**

| | |
|---|---|
| **Disponibilité** | Importation privée |
| **Humain** | Pierre Bernhard |
| **Millésime** | 2016 |
| **Appellation** | Alsace AOC |
| **Sols** | Graves |
| **Altitude Des Vignes** | 300 mètres au-dessus du niveau de la mer |
| **Orientation** | Est Sud-Est |
| **Cépages** | 100 % Pinot Blanc |
| **Viticulture** | Agriculture biologique certifiée |
| **Palissage** | Guyot |
| **Pi/Hect** | 6 000 pi/ha |
| **Hl/Hect** | 65 hl/ha |
| **Vendanges** | Manuelle |
| **Vinification** | Pressurage pneumatique lent des raisins entiers. Débourbage statique en cuves thermo-régulées |
| **Levures** | Indigènes |
| **Élevage** | En foudre pendant environ 12 mois sur lies fines |
| **Alcool** | 12.5 % alc./vol. |
| **Sulfites** | 85 mg/l |
| **Sucre** | 3.2 g/l |
| **Acidité** | 3.9 g/l |
| **Couleur** | Robe d'une couleur jaune pâle. Le vin est limpide et brillant. |
| **Dégustation** | Au nez s'entremêlent des arômes, d'anis et de fleurs blanches. En bouche l'attaque est fraiche et dynamique, on retrouve les notes de fleurs blanches, soutenues par des arômes de poires fraiches et une finale légèrement citronnée. Le vin est gras, sans être lourd. |
| **Température De Service** | 12°C |

BOIRES