



Vignoble du Rêveur

Pierres sauvages 2018

« Vin de tendresse et de plaisir »

A la vigne

Appellation : AOC Alsace

Superficie : 1.9 Ha

Terroir : Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

Cépage : Assemblage de trois Pinots, Pinot blanc, Pinot gris et Pinot noir

Rendement : 40 HI/Ha

Âge du vignoble : 40 ans

Viticulture : Biologique
Biodynamique



A la cave

Vendange : 100% Manuelle

Vinification : Vinification en foudre, sans correction ni levures du commerce, élevage d'un an sur lies.

Mise en bouteille : Légère filtration avec une très faible quantité de soufre.

Données techniques : Alcool : 13,5% Vol
Acidité totale : 5,48g/L
Sucre : 3,9 g/L
Indice de sucrosité : Sec
SO2 Total : 39 mg/L

A Table

Description : Nez aux arômes de fruits secs grillés. La bouche ample et généreuse à l'attaque, se resserre en finale grâce à la grande salinité de ce vin.

Service : Température entre 10 et 12°

Accord mets/vin : Servir avec une poêlée de champignons, un velouté de potiron ou une salade de gambas au sésame.





Vignoble du Rêveur

Vibrations 2018

« Un Vin qui à du Peps ! »

A la vigne

Appellation : AOC Alsace

Superficie : 1.5 Ha

Terroir : Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

Cépage : Riesling

Rendement : 40 Hl/Ha

Âge du vignoble : 40 ans

Viticulture : Biologique
Biodynamique



A la cave

Vendange : 100% Manuelle

Vinification : Vinification en foudre, levures indigènes, élevage d'un an sur lies.

Lors de la fermentation, 10% de macération de riesling (fermenté à part pendant 10 jours) ont été ajouté au moût issu lui, d'un pressurage direct pour :

- apporter des nutriments naturels aux levures afin qu'elles puissent aller jusqu'au bout de la fermentation et obtenir ainsi un vin sec.
- donner de la vivacité à la final
- apporter des tanins naturels qui vont jouer un rôle protecteur et donc diminuer les doses de soufres.

Mise en bouteille : Légère filtration avec une très faible quantité de soufre.

Données Alcool : 13,5 % Vol

techniques : Acidité totale : 6,37 g/L

Sucre : 4,5 g/L

Indice de sucrosité : Sec

SO2 Total : 37 mg/L

A Table

Description : Nez vif et citronné, superbe tension qui se termine par une finale caillouteuse apportant fraîcheur et longueur. Cette cuvée donne de l'ampleur aux épices et réveille l'ensemble du plat par sa vivacité.

Service : Température entre 10 et 12°

Accord mets/vin : A servir avec une sole meunière, des verrines d'avocat-truite fumée, des huîtres ou encore des salades printanière.





Vignoble du Rêveur

La Vigne En Rose 2018

« Un assemblage atypique et pourtant si pertinent. »

A la vigne

Appellation : AOC Alsace

Superficie : 1.2 Ha

Terroir : Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

Cépage : Gewurztraminer 60% / Riesling 40%

Rendement : 40 Hl/Ha

Âge du vignoble : 40 ans

Viticulture : Biologique
Biodynamique



A la cave

Vendange : 100% Manuelle

Vinification : Vinification en inox, levures indigènes, élevage d'un an sur lies.

Avant la mise en bouteille, 10% de macération de gewurztraminer ont été ajoutés à l'assemblage pour :

- donner de la vivacité à la finale
- apporter des tanins naturels qui vont jouer un rôle protecteur et donc diminuer les doses de sulfures.

Mise en bouteille : Légère filtration avec une très faible quantité de soufre.

Données Alcool : 13.5 % Vol

techniques Acidité totale : 5.25 g/L

Sucre : 17.4 g/L

Indice de sucrosité : Demi-sec

SO₂ Total : 24 mg/L

A Table

Description : Nez floral se mélangeant à des notes citronnées. Texture ample dont la finale gagne en légèreté grâce à l'ajout de riesling et d'une macération courte (10 jours) de gewurztraminer. On évite ainsi la lourdeur souvent pesante du gewurztraminer

Service : Température entre 10 et 12°

Accord mets/vin : Servir avec un tartare de saumon, un carpaccio de bœuf ou encore une compote pomme/poire à la fleur d'oranger.





Vignoble du Rêveur

Singulier 2018

« Un vin Sans Soufre d'une précision singulière »

A la vigne

Appellation : AOC Alsace

Superficie : 0.7 Ha

Terroir : Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

Cépage : Riesling and Pinot Gris

Rendement : 40 HI/Ha

Âge du vignoble : 45 ans

Viticulture : Biologique
Biodynamique



A la cave

Vendange : 100% Manuelle

Vinification : Macération carbonique de Riesling et Pinot gris d'une durée de 10 jours. Vinification en cuve inox, levures indigènes, élevage d'un an sur lies.

Mise en bouteille : Mise en bouteille sans soufre et sans filtration.

Données techniques : Alcool : 13,0 % Vol
Acidité totale : 5,76 g/L
Sucre : 0 g/L
Indice de sucrosité : Sec
SO2 Total : 21 mg/L

A Table

Description : Vin droit, précis et vif aux notes épicé de poivre blanc. L'attaque franche et tannique donne une tension au vin permettant un mariage parfait avec des fromages de chèvre bien secs et affinés.

Service : Température entre 10 et 12°

Accord mets/vin : Un vin étonnant, à accorder sur des œufs en meurette, boulettes de bœuf au citron vert et gingembre ou encore un tajine.





Vignoble du Rêveur

Artisan 2018

« Un vin Orange qui raconte un terroir »

A la vigne

Appellation : AOC Alsace, Vin Orange

Superficie : 0.5 Ha

Terroir : Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

Cépage : 40% Gewurztraminer et 60% not Gris

Rendement : 40 Hl/Ha

Âge du vignoble : 40 ans

Viticulture : Biologique
Biodynamique



A la cave

Vendange : 100% Manuelle

Vinification : Vinification en cuve inox, levures indigènes, élevage d'un an sur lies.

Mise en bouteille : Mise en bouteille sans filtration et Sans soufre ajouté.

Données techniques : Alcool : 14,0 % Vol
Acidité totale : 4,70 g/L
Sucre : 0 g/L
Indice de sucrosité : Sec
SO2 Total : 20 mg/L

A Table

Description : Ce vin possède une grande palette aromatique ; la papaye, l'orange confite, des notes de pétales de rose, de malts grillés... La bouche vineuse et tannique présente une belle acidité citronnée rendant-compte de la forte personnalité de ce vin.

Service : Température entre 12° et 14 °C

Accord mets/vin : L'accord parfait : des amis, une belle ambiance et une planche de fromage/charcuterie.





Vignoble du Rêveur

Un Instant sur Terre 2018

« L'amphore sous toutes ses couleurs »

A la vigne

Appellation : AOC Alsace

Superficie : 0.3 Ha

Terroir : Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

Cépage : Pinot Gris 50% / Gewurztraminer 40% / Riesling 10%

Rendement : 30 Hl/Ha

Âge du vignoble : 40 ans

Viticulture : Biologique
Biodynamique



A la cave

Vendange : 100% Manuelle

Vinification : Macération de 8 mois dans différentes amphores d'argiles et de grès qui apportent chacune une micro-oxygénation particulière responsable de la rondeur et du gras du vin. Puis élevage de 3 mois dans les amphores en argiles. Vin sans soufre, sans filtration.

Mise en bouteille : Mise en bouteille sans filtration et Sans soufre ajouté.

Données techniques Alcool : % Vol
Acidité totale : g/L
Sucre : g/L
Indice de sucrosité : Sec
SO2 Total : mg/L

A la Table

Description : Nez complexe dévoilant des fragrances de roses, d'abricots, de mirabelles et de raisins secs. La bouche est salivante et soyeuse, joliment parfumée, aux tanins à peine perceptibles. Belle finale sur des notes de rose et d'alcool de riz.

Service : Température entre 12 et 14 °C

Accord mets/vin : Plats épicés, tartare de bœuf, fromages puissants.

