

Lieu-dit « Sal Weingarten »

Producteur	Domaine Ansen <p>La propriété familiale est conduite par Daniel Ansen. Il a lancé sa propre production en bouteille après avoir exercé le métier d'œnologue pendant 10 ans.</p>
AOP	<u>Alsace lieu-dit Sal Weingarten</u> <p>Autrement dit, les jardins du vin. Touchant la forêt, de petites parcelles de la taille d'un jardin voient la coexistence de vignes et de vergers. Cette pente raide, exposée au sud, forme un balcon au-dessus des dernières habitations du village.</p>
Année de plantation	2001 et 2003
Cépage	<u>Auxerrois</u> et <u>Muscat Ottonel</u>
Date de récolte	08/10/13
Climat du Millésime	2013 a occasionné des aléas climatiques mettant en péril la récolte, qui a été menée tambour battant. Les bouteilles produites dans ce millésime sont rares mais de haute volée.
Situation géologique	Le Sal Weingarten repose sur un sous sol de grès, favorable à un enracinement profond de la vigne. Le sol est léger et le vin s'ouvre dès sa jeunesse.
	
	
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Assemblage des raisins au pressoir. Pressurage de 8h. Débourageage 24h. Fermentation à basse température (7 mois).
Mise en bouteille/production	Mise en bouteille après filtration : 29 avril 2014 1400 bouteilles en 2013.
Rendement	74 hl/ha
Dégustation	Les nez est complexe et fruité. Il rappelle une compote de pomme et l'odeur des arbres jouxtant la vigne. Les perceptions en bouche en font un vin léger par son niveau d'alcool, et délicat par ses arômes.
Analyses	Alcool : 11 % vol. pH : 3,23 Sucres résiduels : 6 g/l Vin bio