

lieu-dit « Sal Weingarten »

Producteur

Domaine Ansen

Située au pied de la forêt vosgienne, le Domaine s'étend sur une superficie de 7,5 ha répartis dans un rayon d'un kilomètre autour des villages de Westhoffen et Wangen. Viticulteurs et coopérateurs, la famille Ansen cultive une véritable tradition vigneronne. Daniel Ansen est devenu œnologue et ingénieur à Bordeaux. Ancien technicien de la Chambre d'agriculture, Daniel, décide de se lancer dans l'aventure en vinifiant, dans sa propre cave, une partie du Domaine.



AOC

Alsace lieu-dit Sal Weingarten

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.

Année de plantation 2001 et 2003

Cépages Auxerrois et Muscat Ottonel

Date de récolte 25 septembre 2014

Climat du Millésime L'année 2014 se distingue par un printemps sec, suivi d'une saison estivale plus verdoyante. Les vendanges ont bénéficié de conditions clémentes et la douceur automnale est venue jusqu'à influencer le déroulement des fermentations.

Situation géologique Le Sal Weingarten repose sur un sous sol de grès, favorable à un enracinement profond de la vigne. Le sol est léger : il se réchauffe et sèche rapidement. La proximité de la forêt contribue à tempérer la chaleur liée à l'exposition sud. Le vin s'ouvre dès sa jeunesse. **Le terroir du Sal Weingarten apporte au vin du fruit et de la finesse.**

Vinification Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressurage de 8h30. Débourage 24h. Fermentation à basse température en levures indigènes. Fermentation malo-lactique.
Elevage en cuve inox pendant 7 mois sur lies fines.

Mise en Mise en bouteille après filtration : 22 avril 2015.

bouteille/production 510 bouteilles en 2014.

Bouchage capsule à vis Stelvin joint Saranex : plus de bouquet, moins de sulfites, pas de goût de bouchon, vieillissement 10 ans minimum et homogénéité des bouteilles.

Rendement 34 hl/ha

Analyses Alcool : 11,5 % Sucres résiduels : 3 g/l

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Les nez est complexe et fruité. Il rappelle la fleur de sureau. Les perceptions en bouche en font un vin léger par son niveau d'alcool, et délicat par ses arômes.

