



Les Jules

une grappe de talent



AOP ALSACE « HOSPICES DE STRASBOURG »

Riesling Lieu dit Rothstein

DOMAINE LAURENT VOGT - Thomas et Sylvie Vogt



100% Riesling

TYPE DE SOL :

Grès

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La totalité du vignoble est conduite dans les règles de l'Agriculture biologique et biodynamique. Les engrais verts semés dans les rangs nous apportent une grande biodiversité.

VINIFICATION :

Après un pressurage pneumatique long et doux, la fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La vinification thermorégulée s'effectue en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Début janvier, après avoir fermenté, le vin est transporté à la Cave historique de Strasbourg pour un élevage de 8 mois environ dans des foudres en bois à quelques mètres du plus vieux vin au monde !!

demeter