

Loberger Pinot Gris Weingarten

Le domaine Loberger est situé sur les coteaux des communes de Guebwiller, Bergholtz et Bergholtz-Zell. Au domaine, le travail de l'homme remplace l'utilisation de produits chimiques, la biodynamie est le seul outil de viticulture.



Producteur: Domaine Loberger
Pays: France
Région: Alsace
Appellation: Alsace
Millésime(s): 2016
Cépage(s): Pinot gris
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 13.5%
Taux de sucre: 18.8 g/L
Code S.A.Q.: 10524094
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Bio: Biologique
Prix (particulier): 25.90\$
Prix (licencié): 22.53\$
Disponibilité: Rupture de stock

La famille Loberger

Domaine Loberger

FRANCE



Le Domaine Loberger est établi en Alsace, dans le petit village de Bergholtz, niché au creux des collines sous-vosgiennes, berceau géologique propice à la naissance de grands vins comme le vignoble alsacien en a le secret. C'est là que la famille Loberger, vignerons de père en fils, soigne la vigne et élève ses vins. Au domaine, le travail de l'homme supplante la chimie des pesticides et herbicides tout au long de l'année. Dans le souci de préserver la qualité de production, ils s'inspirent de méthodes agricoles ancestrales, excluent tout intrant de synthèse et suivent les préceptes de la Biodynamie. Cette attention se poursuit tout au long des vendanges, réalisées exclusivement à la main, où toute la rigueur nécessaire à la réalisation des vins se reflète dans le soin extrême apporté au tri ainsi qu'à l'acheminement du raisin du cep au pressoir. La production est volontairement limitée pour privilégier la qualité des récoltes. En cave, on ne fabrique pas, ils élèvent. La personnalité et la grande qualité des vins sont le résultat de méthodes de vinification et d'affinement particulièrement soignées.