



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 31.75 \$

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : Famille Ostertag

Géologie du sol : Quartz, sable blanc, argile et marne

Encépagement : Pinot blanc (100%)

Vinification : Fermentation en petites barriques de chêne de 6 à 9 mois. Travail respectueux de la terre, labour et travail à la main, pas de désherbants, d'engrais chimiques, d'insecticides, biodynamie depuis 1998.

Élevage : Sur lies, en fûts de 228l pour 9 mois

Accord vin et mets : Servir bien frais, sur des poissons ou des cuisines un peu relevées (indienne, marocaine, asiatique), même avec certaines viandes blanches et des saucisses.

Le domaine :

«Le Domaine Ostertag occupe une place toute particulière dans le cœur de réZin. André a été rebelle et innovant dans une Alsace figée dans ses traditions et son image.

C'est est une propriété familiale d'environ 14 hectares de vignes répartis sur plus de 75 petites parcelles, unies par un esprit commun à travers 5 villages (Epfing, Nothalten, Itterswiller, Ribeauvillé et Albé).

Adolphe Ostertag fonde le domaine en 1966 qu'il lèguera à son fils, André, en 1980, c'est Arthur qui en assure la direction depuis 2018.

Au contact du vigneron de Meursault Dominique Lafon, Ostertag a développé dans sa cave l'élevage sur lies qui confère la richesse d'expression aromatique et le volume de ses vins, sans jamais flatter le palais par des sucres résiduels qui ne feraient que gommer la finesse et les subtilités des terroirs et des cépages. Travail rigoureux en biodynamie depuis 1998, les labours et l'entretien des vignes sont faits à la main. Aucun désherbant, engrais chimique ou insecticide n'est utilisé