



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Blanc

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 29.65 \$

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

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 : En fûts, sur lies

Aspect visuel : jaune

Conservation : 3 ans

Le domaine :

Vigneron-poète en quête perpétuelle d'un sens esthétique, en rupture avec la tradition et le folklore de l'Alsace productiviste des années 70-80, André Ostertag a cheminé vers la biodynamie jusqu'à l'adopter en 1997, pour mieux révéler l'énergie des terroirs d'Epfig et de Nothalten (Bas-Rhin), parfaitement inconnus avant lui.

Il a été l'un des artisans du renouveau esthétique des vins d'Alsace de ces 30 dernières années, qui passe par des rendements plus faibles, des maturités plus abouties, et un respect des cycles et équilibres du vivant.

Depuis 2018, son fils Arthur a pris les commandes du domaine et perpétue le travail engagé par André tout en y apportant une touche personnelle et un dynamisme nouveau.