



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 44.50 \$

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : André et Arthur Ostertag

Géologie du sol : Les sols sont basés sur une roche-mère gréseuse, avec une présence plus ou moins importante d'argile en fonction du secteur

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Vinification naturelle réalisée de manière douce et peu interventionniste. Macération d'une dizaine de jours avec un pourcentage de grappes entières selon les millésimes

Élevage : Jusqu'au printemps en cuve inox

Accord vin et mets : Entre amis, autour d'une grillade ou d'une viande en sauce

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.