DOMAINE
MARCEL DEISS

Zellenberg

Vin blanc sec

Vin sec, tendu, aérien et lumineux.

Note de dégustation

Zellenberg chatoie en un quadrillage frais et printanier, des couleurs contrastées, un trait fin et élégant, une texture serrée et l'éclat subtil du ciel juste avant l'aube.

Vinification

Pressurage lent et doux, Fermentation lente avec les levures indigènes – Elevage d'une année sur lies totales.

Données techniques

Cépages

: assemblage de Riesling , Auxerrois et Pinots.

Superficie

Âge du vignoble

30 ans

Densité de plantation

8000 pieds/hectares

Rendements

40 hl/ha

Conseils

Garde

10 ans

Service

10-12 degrés.

Accord mets/vins

Accords évidents sur les poissons crus et grillés, les entrées printanières à base de légumes

La complantation, l'art de mélanger les cépages dans un terroir est la plus ancienne forme de viticulture en Europe. Cependant, deux erreurs historiques ont amené à abandonner cette technique, ayant pour conséquence un appauvrissement dramatique de la biodiversité des vignobles, une mise en place accélérée des clones et un basculement vers des rendements pléthoriques. Heureusement la persévérance et l'opiniâtreté de quelques vignerons ont permis en 2005, un retour vers cette ancienne méthode, car la mention du cépage est maintenant totalement facultative en Alsace AOC ainsi que sur les 51 Grands Crus AOC. Nous reste maintenant à retrouver les encépagements originaux de chacun des Grands Terroirs alsaciens.

Certification Ecocert depuis 1997, certification Demeter.

Domaine Marcel Deiss
15 Route du Vin, 68750 Bergheim **03 87 93 80 43**
www.marceldeiss.com