

2011

Domaine Brand & Fils

Fiche technique

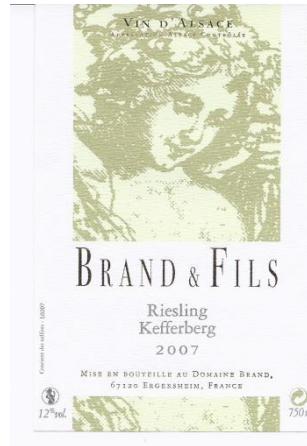


BRAND & FILS



[DOMAINE BRAND & FILS]

www.domainebrand.fr



AOC Riesling Kefferberg 2007

Origines:

- Cépage(s)**: 100% Riesling
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 65 hl/ha
- Dates des vendanges** : 22 Septembre 2008, à la main.

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.
Degré final 12°

Elevage:

Elevage sur lie 9 mois (en foudre en bois)

Appréciation gustative:

Elégant et Structuré, ce vin montre une belle acidité en bouche avec des arômes d'agrumes.
Il exprime au palais l'élégance d'un grand vin sec.

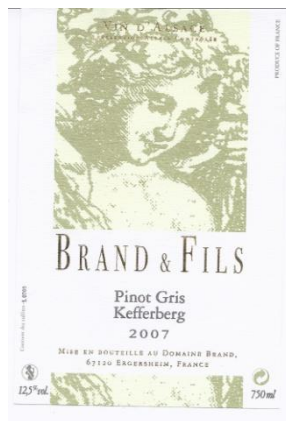
Tenue et conservation:

Peut se garder 5 à 7 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Il s'accordera à merveille avec les poissons grillés ou cuisinés au beurre, les volailles en sauce, par exemple la poularde au riesling.



AOC Pinot Gris Kefferberg 2007

Origines:

- Cépage(s)**: 100% pinot gris
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 65 hl/ha
- Dates des vendanges** : 25 Septembre 2008, à la main.

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.
Degré final 13°

Elevage:

Elevage sur lie 7 mois (en foudre en bois)

Appréciation gustative:

Elégant et Structuré, avec de belle note empyreumatique. Il a un bel équilibre entre la fraîcheur et la douceur d'un vin sec

Tenue et conservation:

Peut se garder 5 à 7 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Il s'accordera à merveille avec du poisson, du fromage, ou encore une viande blanche.



AOC Gewurztraminer Kefferberg 2008

Origines:

- Cépage(s)**: 100% Gewurztraminer
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 60 hl/ha
- Dates des vendanges** : 05 octobre 2008, sélectionné à la main.
- **lieu-dit** : Kefferberg,

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.
Degré final 13°

Elevage:

Elevage sur lie 9 mois (en foudre en bois)

Appréciation gustative:

Ce vin dévoile des arômes de fruit de la passion et de miel d'acacias. Son gout vous rappellera le raisin de saison.

Tenue et conservation:

Peut se garder 10 à 15 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Pour les apéritifs, les plats épicés ou sucrés salés et sur les fromages forts.



AOC Muscat Vieilles Vignes 2008

Origines:

- Cépage(s)**: 100% Muscat
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 65 hl/ha
- Dates des vendanges** : 27 Septembre 2008, à la main.

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.
Degré final 12,5°

Elevage:

Elevage sur lie 9 mois (en foudre en bois)

Appréciation gustative:

Vin doté d'une belle robe aromatique accentuée sur les fruits exotiques tel que le litchi. Il saura ravir les papilles avec son caractère sec et fruité.

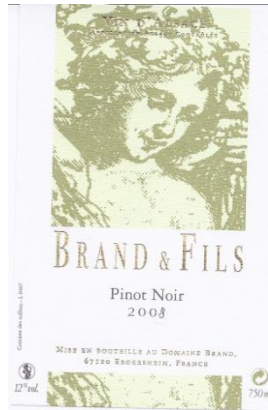
Tenue et conservation:

Peut se garder 5 à 7 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Il sera fortement apprécié lors d'un apéritif, il s'accordera aussi avec les fromages de chèvre frais ou encore pour les amateurs de traditions, les asperges accompagneront ce vin.



AOC Pinot Noir 2008

Domaine Brand & Fils

Origines:

- Cépage(s)**: 100% Pinot noir
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 65 hl/ha
- Dates des vendanges** : 24 Septembre 2008, à la main.

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.

Macération : 8 jours en cuve

Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.

Degré final 12°

Elevage:

Elevage sur lie 9 mois (en foudre en bois)

Appréciation gustative:

Elégant et Structuré, ce vin cache derrière une robe sombre, des arômes de fruit des bois au nez ainsi que des goûts de cerise en bouche

Tenue et conservation:

Peut se garder 5 à 7 ans.

Gastronomie :

A servir à température de cave.

Je le conseille sur le fromage. Il a aussi de très beaux accords avec tous ce qui est viande rouge et gibier tel que le pied de porc grillé, le lapin à la broche sauce moutarde, la souris d'agneau, des côtelettes de canard ; sans oublier des plats d'hiver comme le civet de sandre ou la lotte poêlée, avec des petits oignons et lardons et une sauce au Pinot Noir.

AOC Pinot Noir

Passion 2008

Domaine Brand & Fils

Origines:

- Cépage(s)**: 100% Pinot noir
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 65 hl/ha
- Dates des vendanges** : 25 Septembre 2008, à la main.

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.
Macération : 8 jours en cuve
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.
Degré final 12°

Elevage:

Elevage sur lie 9 mois (en barrique)

Appréciation gustative:

Ce vin aux caractères charnus nous fait découvrir au nez des arômes légèrement boisés avec des notes de fruits rouges. Tout en gardant sa robe rouge, c'est en bouche que se construit un réel équilibre entre les arômes finement boisés et le fruit.

Tenue et conservation:

Peut se garder 5 à 7 ans.

Gastronomie :

A servir à température de cave.

Je le conseille sur des fromages forts. Il a aussi de très bon accords avec tous ce qui est gibier.



AOC Crémant d'Alsace Brut du Rimlerpfad

Origines:

- Cépage(s)**: Pinot Noir 10%, Auxerrois 50%, Pinot Gris 30 %, Riesling 10%
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 60 hl/ha
- Dates des vendanges** : 15 Septembre 2008, à la main en cagettes

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines..
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne
Degré final 12.7°

Elevage:

Elevage sur lie 7 mois (en fut en bois)
Fermentation malo-lactique
Maturation 18 mois sur lattes.
Pression bouteilles : 5 bars en moyenne

Appréciation gustative:

Nez frais et floral, des bulles élégantes et fines. Brut , Il exprime au palais toutes les saveurs et la fraîcheur d'un grand vin avec très peu de sucre résiduel.

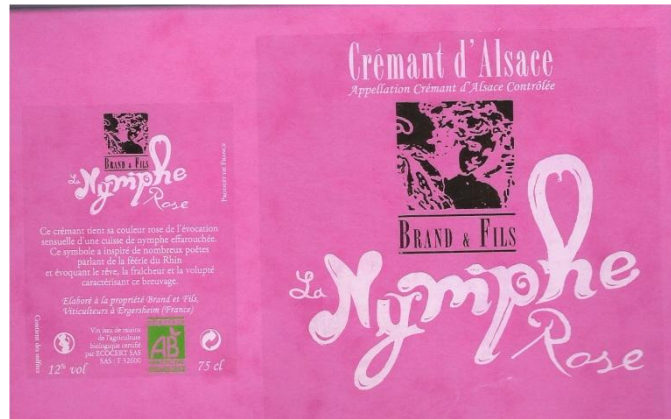
Tenue et conservation:

Peut se garder 5 à 7 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Il sera servi de l'apéritif à la fin du repas et pour toutes les occasions festives.



AOC Crémant Rosé d'Alsace La Nymphe rose

Origines:

- Cépage(s)**: Pinot Noir 100%
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 60 hl/ha
- Dates des vendanges** : 17 Septembre 2008, à la main en cagettes

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines..
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne
Degré final 12.5°

Elevage:

Elevage sur lie 7 mois (en foudre en bois)
Fermentation Malo-lactique
Maturation 18 mois sur lattes.
Pression bouteilles : 6 bars en moyenne

Appréciation gustative:

Nez frais et floral, des bulles élégantes et fines. Brut, Il exprime au palais toutes les saveurs des fruits rouges. C'est un vin d'un grand romantisme.

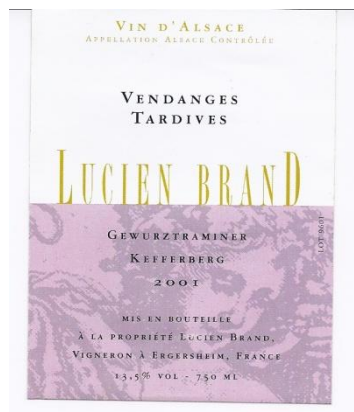
Tenue et conservation:

Peut se garder 5 à 7 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Il sera servi de l'apéritif à la fin du repas et toutes les occasions festives.



AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives 2008

Nature et Temps donnent aux raisins, longtemps après les premières vendanges, un caractère aromatique surpuissant difficile et rare à saisir. En la gorgeant de sucre, la nature nous offre une gourmandise d'une douceur suave et d'une couleur intense et or, appelée Vendange Tardive.

Origines:

- Cépage(s)**: 100% Gewurztraminer
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 45 hl/ha
- Dates des vendanges** : 28 octobre 2008, sélectionné à la main.
- **lieu-dit** : Kefferberg,

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.
Degré final 13°

Elevage:

Elevage sur lie 9 mois (en foudre en bois)

Appréciation gustative:

Derrière son coté liqueux se vin dévoile des arômes de fruit de la passion, de miel d'acacias et de litchi. Son gout vous rappellera le raisin de saison.

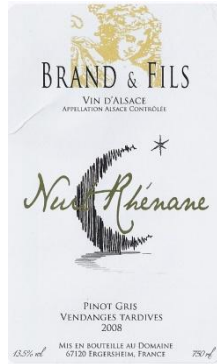
Tenue et conservation:

Peut se garder 10 à 15 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Pour les repas de fêtes, il accompagnera vos foies gras et desserts. Ou tout simplement, il se suffit à lui-même rien que pour votre plaisir



AOC Nuit Rhénane Pinot Gris 2008

Domaine Brand & Fils

Nature et Temps donnent aux raisins, longtemps après les premières vendanges, un caractère aromatique surpuissant difficile et rare à saisir. En la gorgeant de sucre, la nature nous offre une gourmandise d'une douceur suave et d'une couleur intense et or, appelée Vendange Tardive.

Origines:

- Cépage(s)**: 100% Pinot gris
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 45 hl/ha
- Dates des vendanges** : 29 octobre 2008, sélectionné à la main.
- **lieu-dit** : Kefferberg,

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.
Degré final 13°

Elevage:

Elevage sur lie 9 mois (en foudre en bois)

Appréciation gustative:

Un vin qui allie à la fois le jolie moelleux de la vendange tardive et la belle acidité du pinot gris. Il en ressort au nez des arômes de fleurs et de fruits exotiques

Tenue et conservation:

Peut se garder 10 à 15 ans.

Gastronomie :

Servir à 8-10 °C

Il s'appréciera volontiers aux apéritifs entre ami. Et se mariera aussi très bien avec les desserts (glaces, mousses...).