

# Riesling Grand Cru Steingrubler

Stentz Buecher

Vin Bio depuis 2010

AOC Alsace Grand Cru

Tirant son nom de la pierre "stein", ce terroir est un hommage au monde minéral, tant les variantes qu'il renferme en son ventre sont nombreuses et inextricablement enchevêtrées.

## ☞ L'histoire du domaine

Le DOMAINE STENTZ BUECHER, exploite 13 hectares de vignes. Il rassemble les compétences de Jean-Jacques Stentz, qui se consacre à la vigne, de Stéphane Stentz, qui assume la vinification avec le soutien de l'expérience de son père, de Simone Stentz qui se charge de la partie administrative et de Céline, la fille, qui a rejoint l'exploitation en 2009 pour développer la partie commerciale.

La philosophie qui préside au travail de la vigne et à l'élaboration des vins du DOMAINE STENTZ BUECHER repose sur l'observation et l'amour de la nature. Il s'agit de permettre à la vigne de se développer et au vin d'évoluer par des moyens naturels, avec des interventions minimales.

Ce respect de la nature et cette intégrité se traduisent par un refus de tout recours à des pesticides, engrais ou produits chimiques ou systémiques à tous les stades de la production ; pour faire consacrer ces pratiques, le DOMAINE STENTZ BUECHER a été certifié AB\* (Agriculture Biologique) par Ecocert.

Ces méthodes impliquent aussi des travaux mécaniques et manuels considérables dans la vigne et une surveillance des vins très rigoureuse dans la cave. Dans cette démarche intime et sincère, l'objectif est d'aider le vin à révéler tout son caractère et sa générosité et à atteindre sa plus grande pureté.

**La tortue** sur l'étiquette représente le blason du village des vigneronns. Elle symbolise aussi la biodiversité. Pour Céline c'est aussi une philosophie : « Comme moi, elle avance doucement mais sûrement ! ».

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



## ☞ Notes de dégustation

Situé sur un coteau exposé au sud-est entre 280m et 350m d'altitude.

Ses sols caillouteux marno-calcaires à argilo-sableux sont établis sur des marnes et conglomérats calcaires oligocènes, partiellement recouverts d'éboulis et arènes granitiques.

Les Grands Crus Steingrübler sont des vins de grande garde.

Ils sont riches en arômes, avec un corps solide et une charpente bien virile.

Le nez s'ouvre sur des notes florales et minérales, suivies d'arômes d'agrumes qui se retrouvent également en bouche (pamplemousse et citron vert). Construit et concentré, ce vin fini sur une belle fraîcheur qui laisse présumer de belles années de gardes.

*vigne* : moyenne d'âge de 30 ans.

*Rendement* : entre 35 et 40 hectolitres/hectare.

### Cépages

- 100% Riesling

### Ce vin convient avec

#### **Apéritif - Plat**

- Viandes blanches, veau ou volaille, servis avec un jus
- Les accords dit terre et mer, notamment associant des champignons ou viandes fumées aux produits de la mer, peuvent également surprendre.

### Ce vin se déguste

- Sevir à **10 - 12°C, 2 h au frigo**
- Garde : 10 ans

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

