

la grange de l'oncle Charles

Détails techniques



parcours 2020

Assemblage de plusieurs cépages Alsaciens cultivés par des amis vignerons certifié en Biodynamie. Muscat, Pinot Gris, Auxerrois, Sylvaner et Riesling. Rendement moyen de 60 hl/ha. Fermentation et élevage sur lies totales en barriques et en cuves inox.

Mis en bouteille sans filtration ni sulfites.

Vin blanc sec. 5000 bouteilles.



mille lieux 2020

Assemblage de nos 13 cépages sur différents terroirs de Granites, Grès et Marnes Calcaires. Récolté début septembre. Rendement moyen de 25 hl/ha.

Fermentation et élevage sur lies totales en barriques.

Mis en bouteille sans filtration ni sulfites.

Vin blanc gourmand sec et pierreux. 8000 bouteilles



le village des amoureux 2020

Assemblage emblématique de parcelles situées sur les coteaux du village. Granite oxydé en décomposition. Rendement de 22 hl/ha.

Fermentation et élevage sur lies totales en barriques.

Mis en bouteille sans filtration ni sulfites.

Blanc ciselé, épicé et granuleux. Sec. 2400 bouteilles.



le chemin d'à côté 2019

Grand terroir de granite exposé au Nord. Vieilles vignes complantées.
Rendement de 16 hl/ha.

Fermentation et élevage sur lies totales de 24 mois en barriques.
Mis en bouteille sans filtration ni sulfites.

Grand blanc sec, vertical et salivant. 900 bouteilles.



la montagne du scarabée 2019

Parcelle unique plantée en terrasse sur les hauteurs.

Vignes de 50 ans. Complantation des cépages nobles de la région.
Granites et argiles profonds. Rendement de 16 hl/ha.

Fermentation et élevage sur lies totales de 24 mois en barriques.
Mis en bouteille sans filtration ni sulfites.

Très grand blanc. Incroyablement long, sec et minéral.
860 bouteilles.



rosiers sauvages 2019

Pur calcaire. Vieilles vignes plantées dans les années 60.
Rendement de 25 hl/ha.

Fermentation et élevage sur lies totales de 24 mois en barriques.
Mis en bouteille sans filtration ni sulfites.

Grand vin blanc, opulent et salivation horizontale.
600 bouteilles.

Tous nos vins doivent être carafés ou être ouverts quelques heures avant dégustation.

Morgane Stoquert et Jérôme François – Vignerons