

Chasselas Wolfhag 2018

Référence	Chasselas Wolfhag
Millésime	2018 : millésime précoce et abondant ! Malgré une sécheresse importante durant l'été (comme nous les connaissons depuis quelques millésimes maintenant) la charge des vignes est supérieure aux années précédentes et la qualité sanitaire des raisins est rassurante.
Cépage(s)	100% Chasselas
Terroir	Grès vosgien couvert de limon sableux légèrement caillouteux
Alcool	13 % vol.
Sucres Résiduels	2,3 g/l
pH	3,46
Commentaire	<p>Le Wolfhag, littéralement « buisson des loups » en alsacien, est une parcelle historique au Domaine, plantée en Chasselas. 2018 marque le premier millésime pour une mise en bouteille isolée pour cette cuvée ; choix fait grâce aux qualités aromatiques que nous a offert ce millésime précoce. Le chasselas n'est pas très répandu en Alsace (seulement 66 hectares) et est rarement vinifié en monocépage voir même vinifié tout court (couramment utilisé comme raisin de table). La parcelle du Wolfhag est orientée plein Est et se trouve au pied du Clos Liebenberg, sur un sol gréseux relativement drainant.</p> <p>En 2018 cette parcelle nous a offert un vin au profil très aromatique, léger, extrêmement digeste et facile à boire. Vin léger, il a été vinifié durant un an en cuve béton pour lui assurer fraîcheur et précision des arômes. Un toucher de bouche précis, délicat et frais. Une pépite pour vos repas d'été.</p>

