



Schoffweg • 2018

Domaine Marcel Deiss

Au cœur de l'Alsace, le Domaine Marcel Deiss expérimente et casse les codes depuis 1744.

Sur les coteaux des communes de Rorschwihr, Bergheim, Ribeauvillé, Zellenberg, Riquewihr et Sigolsheim, au cœur du champ de failles de Ribeauvillé la famille Deiss se donne pour mission de développer une viticulture de lieu. Pour ce faire Jean Michel et Mathieu Deiss revendiquent la méthode ancestrale mais aujourd'hui largement inusitée de la Complantation qui consiste à faire cohabiter plusieurs cépages au cœur de la même parcelle.

Jean Michel et Mathieu Deiss portent ainsi le rêve paysan de l'expression vraie du terroir alsacien à travers leurs vins. Leurs cuvées deviennent des œuvres à part entière, complexes, sincères, et en ce sens, profondément universelles. De cette vision naissent des vins magistraux, les amoureux de l'Alsace ne s'y sont pas trompés! L'Alsace comme on ne l'avait jamais vue!

Producteur: Marcel Deiss

Pays: France

Région: Alsace

Appellation: AOC Alsace

Millésime: 2018

Cépage(s): 50% Riesling, 17% Pinot Gris,
17% Pinot Blanc et 17% Pinot noir

Taux d'alcool: 14,5%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 14381431

Prix (licencié): 48,92\$

Prix (particulier): 56,25\$



VITI-VINI

Viticulture

Terroir calcaire Aalénien précoce, ultime prolongement du mamelon de l'Altenberg de Bergheim regardant l'est et le climat marqué par une intense ventilation. Sols farineux.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Vin sec mais très gras, fin et vanillé, matière élégante et onctueuse, délivrant une impression de farine en bouche.

Accords vins et mets

Excellent pour accompagner des ravioles, des poissons, de la volaille, des ris de veau ou encore du fromage comme le comté.

Pour un meilleur service

Servir entre 10 et 12°C. Déboucher quelques heures avant si possible.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais gagne à être dégusté plus tard. Potentiel de garde entre 10 et 15 ans.