



DOMAINE BARMÈS-BUECHER

GRANDS VINS D'ALSACE EN BIODYNAMIE

Riesling Clos Sand 2024

Caractéristiques

<i>Appellation :</i>	AOC Alsace
<i>Encépagement :</i>	100 % Riesling
<i>Age moyen des vignes :</i>	26 ans en moyenne
<i>Surface :</i>	0.41 ha
<i>Sous sol :</i>	Granitique à deux micas
<i>Situation :</i>	Sud – Sud Est
<i>Vendanges :</i>	Manuelles
<i>Rendement moyen :</i>	58 hl/ha
<i>Densité de plantation:</i>	8300 pieds/ha
<i>Production moyenne :</i>	3133 bouteilles + 36 Magnums
<i>Vinification :</i>	Fermentation avec les levures indigènes. Elevage sur lies totales durant 10 mois en demi-muids et en fûts.
<i>Date de vendanges :</i>	4 octobre 2024
<i>Mise en bouteilles :</i>	Août 2025
<i>Vinificateur :</i>	Maxime Barmès
<i>Propriétaire :</i>	Famille Barmès-Buecher
<i>Acidité :</i>	7.73 g/l
<i>Sucre :</i>	0.9 g/l
<i>Alcool :</i>	11.5 °



Sand - Sable

Sur une pente de 40 à 50 %, ce Clos granitique de 42 ares, est situé entre 350 et 400 mètres d'altitude et surplombe le village de Wettolsheim.

Dans un environnement exceptionnel, entouré par des bois qui procurent un microclimat frais et tempéré, l'alliance des caractères géologiques et climatiques de ce Clos procurent à ce vin une dynamique cristalline et saline remarquable.