



STEINACKER 2020

Graves de pieds de côteaux - enjôleur, ample et fruité.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Steinacker

Nature du sol :

Les terroirs du Steinacker se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé.

Le Steinacker est situé au pied des terrasses de la vallée du Rhin sur des cônes alluviaux caillouteux de la rivière vosgienne qui débouche de la vallée située derrière Ribeauvillé.

Les sols sont bruns, acides et squelettiques. Ils sont constitués de limon sableux et graveleux avec une charge en galets de surface pouvant aller jusqu'à 50% de galets siliceux. Ils reposent sur un cailloutis de profondeur variant généralement entre 50 et 90 cm. Dans certaines parties un horizon intermédiaire argileux est présent.

Une viticulture certifiée Bio :

Amorcée en 2005, notre conversion à la viticulture biologique s'est concrétisée trois ans après par la certification ECOCERT avec le millésime 2008. Depuis 2012, le cahier des charges intègre aussi les opérations faites en cave de sorte que nous pouvons maintenant parler de vins biologiques. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin :

Nez très ouvert sur des notes florales et fruitées (fruits mûrs). La bouche est fruitée, gourmande et ample, mais bien équilibrée par une délicate fraîcheur. Vin de grande expression, sur un équilibre orienté plaisir et de belle longueur.

Indication de consommation :

Peut être servi avec tous les mets nécessitant un vin blanc sec : crustacés, fruits de mer, poissons (grillés ou en sauces), Saint Jacques, viandes (volailles mais aussi veau). N'oublions pas les fromages tels que les fromages de chèvre frais. A boire de suite, mais développe des arômes très fins avec une belle note minérale en vieillissant.

Le millésime 2020 :

Le millésime 2020 démarre par un hiver 2019-2020 très doux. Après un débourrement précoce à la suite d'un printemps clément, des conditions stables, sèches et surtout venteuses ont prédominé pendant plusieurs semaines. Le retour de conditions plus fraîches et orageuses en été a assuré une alimentation en eau correcte, une belle maturation des raisins et la préservation de leur fraîcheur. Les vendanges sont à nouveau précoces et nous livrent des vins équilibrés et mûrs.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com