

Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Alsace Pinot Noir



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Assemblage de Pinot Noir provenant de différentes parcelles. Vendangé à sa meilleure maturité à la main. Egrappé et encuvé pour une macération fermentaire de 15 jours. Soutiré dans des vieux foudres en bois pour faire sa fermentation malolactique.



100% Pinot Noir

Robe : Belle teinte franche violacée.



Nez : Le nez est très friand sur des notes de cassis et de griottes.

Dégustation : Ce vin est léger, plaisant, sur une belle expression de fruit. Un bouquet de fraîcheur !



A servir avec des viandes rosées, des grillades ou de la charcuterie.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Alsace Pinot Noir "Rubis"



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Le Pinot Noir Rubis provient du lieu-dit Stibicher à Eguisheim. Ces sols argilo-calcaires, parfaits pour la culture du Pinot Noir, donnent à cette cuvée signature sa qualité exceptionnelle. Vendangé manuellement, ce vin subit une macération pelliculaire de 15 jours avant un élevage en barriques de 228 litres, dont 10 à 15% sont en bois neuf. Cette méthode, incluant une fermentation malolactique et un élevage de 10 à 13 mois, confère profondeur et complexité au vin.



100% Pinot Noir

Robe : rubis profond...évidemment !



Nez : Le nez est complexe, gourmand avec des notes boisées et de fruits rouges.

Dégustation : L'attaque est puissante avec des arômes de cerises, framboises, cassis et mûres, des tanins soyeux et élégants. Un Pinot Noir viril avec une élégance notable.



Parfait pour accompagner viandes rouges, gibier et douceurs chocolatées.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Alsace "My name is Bill...Suf'Bill"



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Vendangé manuellement à une maturité optimale, il macère quelques heures dans le pressoir afin d'avoir le maximum d'arômes. Puis il fermente en cave durant plusieurs mois afin de développer au maximum sa richesse. Sa mise en bouteille au printemps lui permet de conserver toute la fraîcheur du chasselas.



100% Chasselas

Robe : couleur jaune clair.



Nez : Le nez dévoile des arômes fins de fleurs blanches comme le tilleul et le chèvrefeuille.

Dégustation : La bouche très fruitée et fraîche offre une bonne acidité avec un titrage d'alcool peu élevé.



A servir essentiellement en apéritif, ou pour accompagner les pique-niques.

Potentiel de garde : environ 3 ans.



Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Alsace Pinot Gris demi-sec



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Vendangé à sa meilleure maturité à la main et pressé en raisins entiers. Il fermente en cave durant plusieurs mois afin de développer au maximum sa richesse. Puis il est élevé sur lies fine jusqu'à sa mise en bouteille.



100% Pinot Gris

Robe : couleur chatoyante.

Nez : Le nez offre des notes de mirabelles et d'abricots. Très alsacien !



Dégustation : Vin typiquement gastronomique, il embaume par sa rondeur et ses arômes de fruits blancs comme la poire et la pêche, ses notes de miel, puis rafraîchit par une acidité modérée mais toujours présente.



Entre la rondeur et la fraîcheur, il s'associe à des crustacés, des viandes blanches en sauce, des poissons gras en sauce (essentiellement sauces à base de beurre et/ou de crème), les foies gras ou les petits gibiers. C'est également le partenaire idéal des plats à base de champignons...

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Les vins que nous apprécions...

En Alsace

APOGÉE
Les vins que nous aimons.

Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Alsace Riesling



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Ce vin est issu d'un assemblage de riesling provenant de différentes parcelles. Vendangé à sa meilleure maturité à la main et pressé en raisins entiers. Il fermente en cave durant plusieurs mois afin de développer au maximum sa richesse. Puis il est élevé sur lies fine jusqu'à sa mise en bouteille.



100% Riesling.

Robe : jaune brillante.



Nez : Le nez présente des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Dégustation : Son attaque est vive et généreuse sur des notes citronnées typiques du cépage.



A servir avec des poissons crus, des fruits de mer, ainsi que la cuisine traditionnelle Alsacienne et les fromages frais.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Alsace Gewurztraminer



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Ce vin est issu d'un assemblage de Gewurztraminer provenant de différentes parcelles. Vendangé à sa meilleure maturité à la main et pressé en raisins entiers. Il fermente en cave durant plusieurs mois afin de développer au maximum sa richesse. Puis il est élevé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteille.



100% Gewurztraminer.

Robe : éclat jaune doré brillant.



Nez : Le nez présente des arômes délicats d'épices, de fleurs et de fruits exotiques, tels que le poivre, la cannelle, la rose, la mangue et le litchi.

Dégustation : En bouche, il est riche et gras, reste frais et agréable grâce à une acidité perceptible.



Servir à l'apéritif, avec des carpaccios de poissons, des sushis ou accompagné de plats épicés, de fromages forts. Egalement avec des desserts au chocolat ou à base de fruits cuits.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Alsace Riesling Grand Cru Hengst



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Vendangé à sa meilleure maturité à la main et pressé en raisins entiers. Ce Grand Cru, reparti sur la commune de Wintzenheim, se situe entre 270 et 360m d'altitude et est exposé au sud et sud-est. Son sol se compose de marne, de calcaire et de grès, ce qui lui permet d'offrir des vins structurés, avec beaucoup de puissance et dont la minéralité et l'acidité se démarque.



100% Riesling.

Robe : Beaux reflets dorés.



Nez : Son nez est d'une belle minéralité marquée par des notes de pierre à fusil.

Dégustation : En bouche, le fruité se démarque et une franche acidité bien présente laisse une bonne longueur en bouche.



A consommer avec des poissons blancs, viandes blanches, bouchées à la reine, tartes flambées.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Alsace Riesling Grand Cru Ollwiller



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Vendangé à sa meilleure maturité à la main et pressé en raisins entiers. Il fermente dans notre cave durant plusieurs mois afin de développer au maximum sa richesse. Puis il est élevé sur lies fine jusqu'à sa mise en bouteille. Sur le ban de Wuenheim, issus de conglomérats et marnes de l'oligocène, sablo-argileux rougeâtres, parfois plus lourds sur les marnes, se découvrent plus sableux et plus épais dans les zones de colluvionnement.



100% Riesling.

Robe : jaune brillant avec des reflets verts.



Nez : Son bouquet d'une grande finesse, dévoile de subtils arômes fruités (citron, citronnelle, pamplemousse, pêche, poire, fruits compotés...) et floraux (fleurs blanches, tilleul, ortie blanche...).

Dégustation : Ce vin est de type sec, le milieu de bouche est marqué par de l'ampleur et du « gras » mais il conserve une très belle et vive acidité, ce qui en fait un vin harmonieux. Le goût "de terroir" prend de l'ampleur après deux à trois années de garde.



A consommer avec des poissons en sauces et des viandes blanches au naturel ou en sauces.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Crémant d'Alsace Brut



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Elaboré en méthode traditionnelle avec une deuxième fermentation en bouteille et un élevage sur lattes de 12 mois minimum.



Riesling, Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir.

Robe : clair aux légers reflets verts.



Nez : Le bouquet présente des arômes d'agrumes et de petits fruits blancs.

Dégustation : Ce Crémant offre des bulles fines et élégantes. Son attaque est franche avec un beau fruité, relevé par une légère douceur.



Ce crémant accompagnera à merveille les apéritifs, mais aussi les desserts glacés.

Potentiel de garde : environ 3 ans.

Fiche Technique

Domaine Ginglinger



Pétillant de Rhubarbe



Vignerons depuis 1684 à Eguisheim en Alsace, la famille a depuis des siècles le souci de produire des vins de qualité, mais aussi celui de l'environnement. En effet, tout bon vigneron pourra vous dire : « Pour avoir un bon vin, il faut avoir de bons raisins ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 15 ha et est actuellement géré par Mathieu et son épouse Stéphanie.



Macération de Rhubarbe BIO avec prise de mousse naturelle.



100% Rhubarbe



Dégustation : Le "Rheum" est LE pétillant original du domaine. Ce pétillant de Rhubarbe alliant fraîcheur, acidité et subtile sucrosité s'accordera parfaitement avec les apéros ou les desserts.



Il saura vous surprendre par sa délicieuse originalité ! A tester impérativement sur un dessert à la rhubarbe ou encore mieux sur un Munster.

Potentiel de garde : environ 2 ans.