

Liste Millésime 2020 – Léo Dirringer

Tous les vins ci-dessous sont issus d'une viticulture certifiée bio, vinifiés sans aucun intrant ni sulfites, et sans filtration.

Les Jus

~~Les Bulles – Pétillant naturel / épuisé~~

Assemblage de Muscat d'Alsace et Ottonel, avec 20% de proportion en macération. Mis en bouteille lors de la fermentation.

~~Pur Jus – Blanc / épuisé~~

Assemblage de Sylvaner, Auxerrois et Riesling de Dambach-la-ville.

Métisse – Blanc/Orange / Disponible

Macération de muscat d'Alsace, de pinot noir et gewurztraminer, assemblés et fermentés avec du jus de Sylvaner et Pinot Blanc. 10% de Macération, 90% Jus.

Terre à Boire – Pinot Noir - Rouge / Disponible

Macération en grappes entières de 8 jours de Pinot Noir de Dambach la Ville. Les vignes sont situées sur une veine argileuse.

Riesling - Grande soif/Les Galets - Blanc/ Disponible en Août

Riesling provenant de sols légers, sur des graves dans le prolongement du Val de Villé.

Riesling – Grain de Sable/ Granit - Blanc/ Disponible en Août

Riesling provenant des arènes granitiques de Dambach.

Orange

~~Viose – Orange Gewurztraminer / épuisé~~

Gewürztraminer provenant du coteau Kalkstahl, sol granitique riche en manganèse plein sud. Macération de 5 jours en vendanges égrappés.

Fleur de Peau – Orange Riesling / Disponible en Août

Riesling provenant du coteau Frankstein, sol granitique pauvre exposé Est. Macération de 8 jours en grappes entières.

Lieu-dit

Granit'ik – Blanc/ Disponible novembre

Vieilles vignes d'Auxerrois et Pinot Blanc provenant du coteau du Kalkstahl, un granit riche en manganèse, situé en altitude, plein sud et abrité des vents.

Breitstein – Rouge/ Disponible novembre

Breitstein ou « pierres larges », terroir sur arène granitique mêlé à des veines d'argile. Mi-coteau, exposé à l'Est et aux vents. Macération en grappes entières de Pinot Gris et Pinot Noir, durant 10 jours.

Rutenberg – Rouge / Disponible novembre

Vieilles vignes de Pinot Noir sur le Rutenberg, terroir d'arène granitique riche et profond, à mi-coteaux. Macération associant grappes entières et raisins égrappés, durant 3 semaines.

Frankstein – Grand Cru - Blanc / Disponible mars 2022

Riesling et Pinot Gris provenant du Grand Cru Frankstein. Co-fermentation. Terroir historique, classé « Grand cru Frankstein » sur roche mère granitique, pauvre, exposé sud, abrité des vents.

Magnum :

~~Pur Jus – Blanc 2020 : épuisé~~

Terre à Boire Rouge 2020 :

Léo Dirringer

Ruhlmann-Dirringer

3 impasse de Mullenheim – 67650 DAMBACH-LA-VILLE

Email : ruhlmandirringer@gmail.com