



MANDELBERG

MITTELWIHR
& BEBLENHEIM

La «Côte des Amandiers», le Mandelberg est une colline qui abrite le village de Mittelwihr des vents froids du nord. Le flanc sud de la colline, exposé sud-sud-est jouit d'un ensoleillement optimum et désigne le Grand Cru Mandelberg. Il bénéficie d'un sol marno-calcaire sur des conglomérats de la bordure du fossé rhénan de l'ère tertiaire.

Les 22 hectares du terroir sont plantés en Gewurztraminer (40 %) et en Riesling (30 %) ; complétés de Pinot Gris et de Muscat.

Les vignes voisinent avec les amandiers qui ont donné leur nom à la Côte. Cultivé à l'époque gallo-romaine puis sous les seigneurs francs, le Mandelberg devient, à l'instar du vignoble de Mittelwihr, la propriété médiévale des abbayes de Saint-Dié, Ebersmunster, Murbach... Le Mandelberg est une appellation qui apparaît sur les bouteilles d'Alsace dès 1925.

D'une grande noblesse, les vins issus du Mandelberg développent un fruité prononcé et une finesse exquise, caractéristiques d'un sol calcimagnésique. Des vins de très bonne garde.