

NOUVEAUTÉ DANS LA GAMME

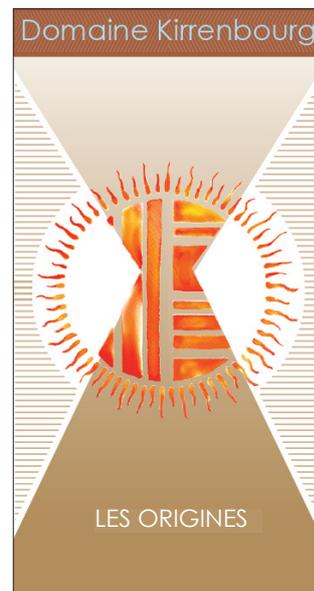
MACÉRATION : « LES ORIGINES »

Le Domaine Kirrenbourg s'est inspiré d'une technique ancestrale pour créer cette nouvelle gamme de vins de macération, qui rappelle les origines de la création du vin. Ce process est issu d'une méthode venue de Géorgie qui aujourd'hui encore est considérée comme le berceau du vin. Et, plus précisément de la région du Caucase où la vinification était réalisée selon ce principe dans des contenants en terre cuite type jarre ou Qvevri (vases d'argile enterrés en amont dans le sol.)

Muscat "les Origines" révèle des arômes primaires puissants, équilibré entre amertume et effluves florales rappelant l'acacia et le jasmin.

Pinot gris "Les Origines" laisse apparaître une robe rubis scintillante qui dévoile des notes douces de gelée royale, d'abricot et d'épices.

L'étiquette retrace les valeurs de la biodynamie et de ses rythmes cosmiques à travers la lumière du soleil, les teintes beiges expriment la terre du Grand Cru Schlossberg dont sont issues ces nouvelles cuvées de terroirs.



ÉVOLUTION DU VISUEL POUR LES PINOTS NOIRS DU DOMAINE KIRRENBOURG PUISSANCE ET PRÉCISION AROMATIQUE HABILLÉES D'ÉLÉGANCE

JARDIN DES OISEAUX (LIEU-DIT VOGELGARTEN)

La mésange charbonnière devient l'empreinte de cette cuvée issue des parcelles du lieu-dit Vogelgarten se traduisant par le Jardin des oiseaux. Cet oiseau, considéré comme un véritable auxiliaire de la vigne, dévorent les insectes nuisibles nous permettant ainsi de conserver les baies de raisins saines, ce critère est indispensable dans l'élaboration d'un grand vin rouge. Plusieurs perchoirs sont nichés dans les vignes afin de les aider à maintenir leur habitation parmi nous. Il nous semblait alors évident de la mettre à l'honneur !



TERROIR B (GRAND CRU BRAND)

Le dragon est l'emblème du Grand Cru Brand, cette terre de feu très fertile exulte par son extrême luminosité et la chaleur qu'elle emmagasine. La légende disait qu'une véritable bataille avait eu lieu sur la colline du Brand opposant le dragon au soleil. De nombreuses flammes et d'éclats de lumière pénétrèrent dans le sol, qui aujourd'hui encore imprègnent les vins d'une intensité chaleureuse et charnue, divulguant des tannins soyeux et une finale noble évoquant l'amertume issue des minéraux du terroir.



CUVÉE MATHIEU (GRANDS CRUS HENGST ET SCHLOSSBERG)

Le Château reflète la noblesse de 2 grands crus d'exceptions que sont le Schlossberg et le Hengst. Cette cuvée emblématique symbolise la largeur des argiles et la droiture du granit. Son origine fait la part belle à Mathieu, un des enfants de Jean Schaezel qui a hissé le Domaine Martin Schaezel parmi l'élite Alsacienne. Cuvée intemporelle qui année après année trace une ligne conductrice plus que sérieuse.



CONTACT PRESSE:

Samuel Tottoli, + 33 (0)6 71 22 24 94 • sam@kirrenbourg.fr

Marine Claude, +33(0)6 43 40 46 21 • marine@kirrenbourg.fr