

Raging bulles 2022, vin détonnant unique

Tonique, ce pétillant naturel nous rappelle la puissance du champion de boxe Jake LaMotta surnommé Raging Bull. Unique dans son style d'élaboration complètement naturelle et novatrice, Raging Bulles est une proposition expérientielle d'équilibre subtil entre la salinité des terroirs gréseux et les polyphénols des pinots à pleine maturité. Certains y verront un lambrusco sec et vinifié en méthode ancestrale.

Notes de dégustation

Robe rouge clair, explosion de cerises, framboises et mures au nez, portée par une effervescence remarquable et une acidité vivifiante. La verticalité en bouche est supportée par une charpente tannique harmonieuse, la salinité des grès des Vosges, le tout habillé d'une franche acidité et d'une saveur de fruits rouges bien présente en finale.

Vinification

Vinification unique de presse directe de pinot blanc et auxerrois qui infuse un marc de pinot noir de grès des Vosges. Strictement aucun intrant œnologique. Ensemencé en levures indigènes. Tiré en pétillant



Données techniques

Pinots blancs et noirs et auxerrois, grès des Vosges, 50 ares, rendements 60 hl/ha, alcool 11,6°, sucres 0 g/l, acidité totale, densité de plantation 4 500 pieds/ha
Conditionnement en bouteille 75cl, bouchées agrafées ou muselées classique ou à la ficelle (à la demande)



Conseils :

A servir frais à 8° mais tolère très bien jusqu'à 15°C

Garde : 3 à 4 ans, optez pour des verres « à bulles » resserrés pour profiter de l'effervescence.

Accords mets et vins : en apéritifs ou des desserts au chocolat raviront les papilles avec ce vin.



Domaine du Felsberg

Simone, Richard et
Patrick Geiger,
vignerons et éleveur,

Tel : 03 88 85 56 84 &
06 81 49 21 43

www.vins-geiger-koenig.com

Le domaine du Felsberg élève une quarantaine de vaches Highlands, les "défricheuses" d'Ecosse, sur les friches abandonnées des fonds de la vallée, au pied des vignes pentues de l'Ungersberg.

Procurant ainsi tous les bénéfices environnementaux de la polyculture – élevage aux vignes et à la naturalité des vins.

Véritable trésor pour les sols, le fumier de vache en biodynamie, riche en communautés microbiennes, joue un rôle fondamental dans l'aggradation des sols (le contraire de la dégradation) en captant du carbone, sous des formes évoluées de stockage (l'humus) qui améliorent la fertilité naturelle des sols.

Soucieux des économies circulaires et paysannes, Patrick Geiger propose les produits de son élevage en circuit court. De même qu'un **service de consignation des bouteilles**.