

**Le Grand Cru Frankstein** s'étend sur le versant sud de quatre coteaux. Le sol granitique de notre Grand Cru est très pierreux et sablonneux, peu profond. Ces sols légers et secs obligent la vigne à faire pénétrer ses racines à travers les fissures de la roche mère à la recherche des éléments nutritifs, des minéraux et de l'eau. Ces minéraux puisés dans les profondeurs du granit confèrent aux vins du Frankstein une minéralité cristalline. Le toucher de bouche est délicat, la salinité sautille sur la langue. La bouche est droite, tout en finesse, subtile, avec beaucoup de longueur et de complexité.

Ces caractères en font des grands vins de gastronomie. N'hésitez pas à les garder plusieurs années, voire plusieurs décennies : leur structure en bouche leur donne une grande capacité de garde. Leur originalité va s'exprimer de manière croissante avec le temps.

Nous cultivons sur le Frankstein du Riesling, du Pinot Gris, du Gewurztraminer et du Pinot Noir. Ils sont vinifiés séparément et nous produisons également un assemblage de ces cépages.

**Lieu Dit Bungertal** est un beau terroir situé à Nothalten, au dessus de l'abbaye de Baumgarten. La géologie diffère totalement de nos autres terroirs : le sol est grésivo-volcanique.

Ce terroir est exposé plein sud, très solaire, caillouteux. Il donne un vin très original, complexe, expressif, épicé, emplissant la bouche avec une grande richesse aromatique. La longue finale est relevée par des tanins.

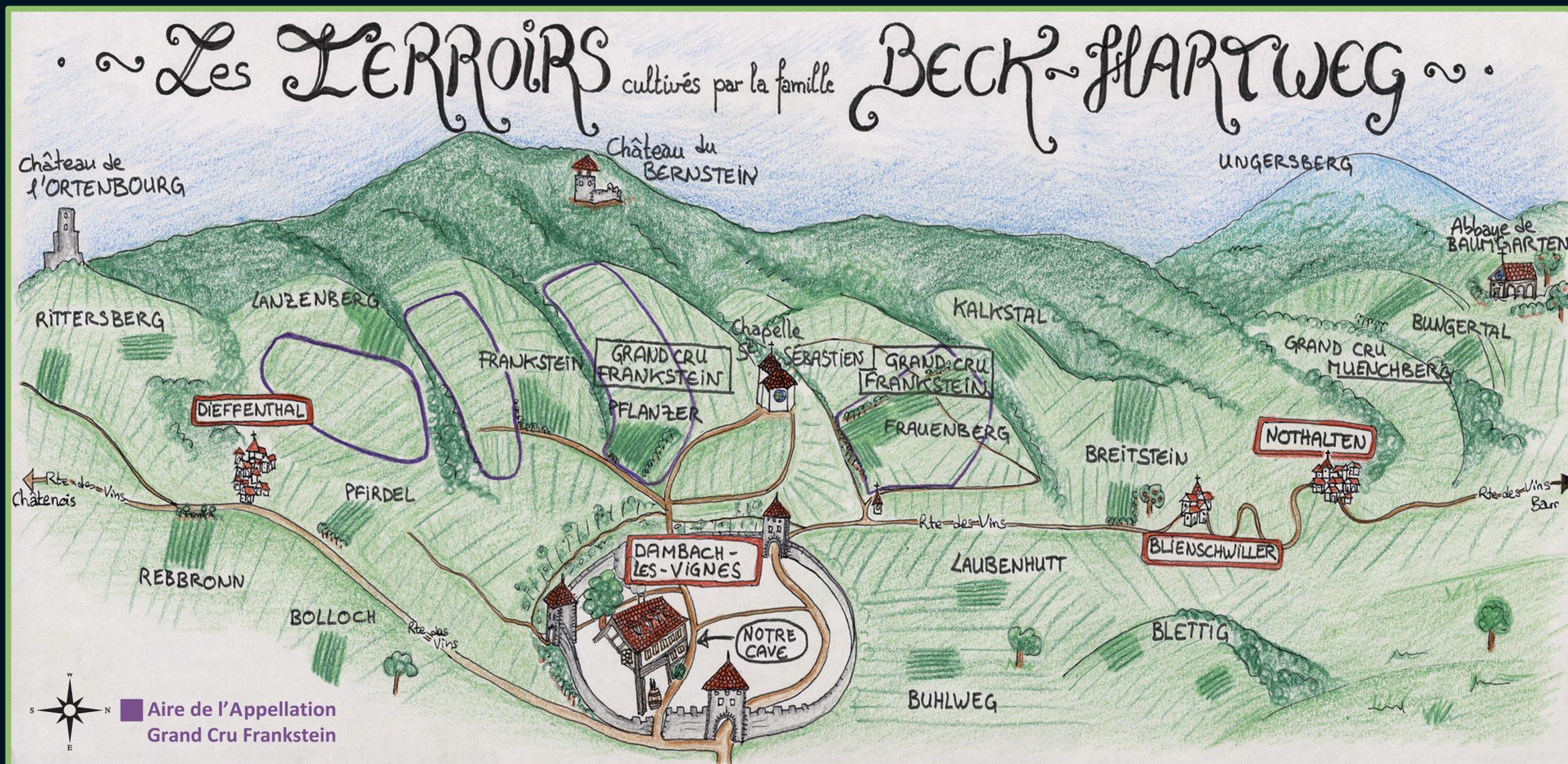
**Lieu Dit Rittersberg**, au pied du château de l'Ortenbourg à Scherwiller, est en pente douce, sur sol granitique avec une légère présence de limons en sous-sol.

En sortie de vallée, il profite d'une pluviométrie plus importante que nos autres terroirs.

Ces caractéristiques apportent une belle ampleur avec de la densité en milieu de bouche, beaucoup de chair et de velouté.

La maturité y est très poussée, apportant une expression aromatique complexe et riche.

On y retrouvera les caractères typiques des sols granitiques en fin de bouche avec l'élégance et la précision, ainsi qu'une minéralité très fine et cristalline.



**Nos vins Dambach La Ville** proviennent des terroirs de granite surplombant le village, exposés à l'est : Lanzenberg, Kalkstal, Breitstein, Pflanzler, Rebbronn, Buhlweg. Ces vins représentent bien la typicité des vins du village, tout en finesse, aériens, avec une acidité ciselée et des arômes de fleur blanche. Une minéralité cristalline accompagne les fins de bouche. Nous y cultivons du Riesling, du Pinot Gris, du Gewurztraminer et du Pinot Noir, vinifiés seuls ou en assemblage pour la cuvée Granit.

**Nos terroirs limoneux entourant le village** donnent des vins pleins de fruit, expressifs, juteux, secs et gourmands.

Ce sont les parcelles Laubenhutt et Bolloch. En sont issus nos **vins de cépages** ainsi que les assemblages **Tout Naturellement** et **Tout Naturellement Pétillant**.

**Lieu Dit Blettig** est une colline qui se dresse au milieu de la plaine, au nord-est du village. Le sol est composé de limons et d'argiles, riche et profond. La pente est modérée, avec une exposition sud-ouest. Ce terroir donne un vin généreux, ample, gras, aux arômes de fruits exotiques, de figues séchées, de pêches et de miel.