

Fiche technique

Domaine Aslantepe

Parcelle(s) :	Plantation :	Village(s) :
Gewurztraminer Strueth Pinot Blanc Kuehlgart	2003 2018	Ammerschwihr
Cuvée : Lien des Maîtres	Millésime : 2025	Agriculture : bio
Couleur : blanc	Appellation : AOC Alsace	
Tarif clients particuliers : 15,00 € TTC l'unité		



LIEN DES MAÎTRES

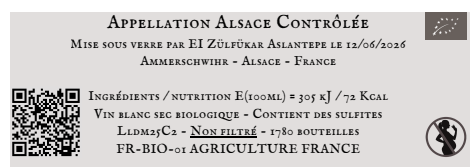
12,77% vol.

75 CL

ASSEMBLAGE DE 2 PARCELLES
PLANTÉES EN SAVAGNIN ROSE AROMATIQUE ET PINOT BLANC
VIGNES SITUÉES EN COTEAU ET SUR LA PLAINE D'AMMERSCHWIHR
SOLS GRANITIQUE ET MARNEUX.

RAISINS VENDANGÉS À LA MAIN LE 09 SEPTEMBRE
ASSEMBLAGE DANS LE PRESSEUR, PRESSURAGE DIRECT
ÉLEVAGE 9 MOIS EN CUVE INOX.

ANNÉE 2025



Situation géographique et viticulture :

- Gewurztraminer : Sol marno-calcaire, sur la plaine d'Ammerschwhir. Taille Baguette perpétuelle.
- Pinot Blanc : Sol granitique. Coteau exposé plein Nord. Taille Cordon.
- Travail du sol (cavaillon) une fois par an, au printemps
- Pas de labour dans les rangs
- Traitements phytosanitaires : Soufre et cuivre, 3 passages.
- Vendanges à la main le 09 Septembre 2025 avec Sidonie, Hatice, Florian, José, Christophe, Pierre, Hortense, Hélène, Sarah, Hubert, Gilles, Zoé, Francis, François.

Vinification et Elevage :

- Remplissage du pressoir avec 70% de gewurztraminer et 30% de Pinot Blanc
- Pressurage direct
- Elevage de 9 mois en cuve Inox
- Ajout SO2 à la fin de la fermentation alcoolique et avant la mise en bouteille
- Vin non filtré

Fiche technique

Domaine Aslantepe

Parcelle(s) :	Plantation :	Village(s) :
Gewurztraminer Frachelhag (Enclos des Grenouilles) Classé Grand Cru Mambourg	1980	Kaysersberg vignoble (Sigolsheim)
Cuvée : Mambo	Millésime : 2025	Agriculture : bio
Couleur : blanc	Appellation : AOC Alsace	
Tarif clients particuliers : 29,00 € TTC l'unité		



MAMBO

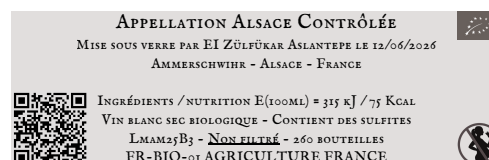
13,32% VOL.

75 CL

VIGNES ÂGÉES DE 46 ANS EXPOSÉES PLEIN SUD
À 250 M D'ALTITUDE SUR UN CRU CLASSÉ
SOL MARNO-CALCAIRE.

SAVAGNIN ROSE AROMATIQUE (GEWURZTRAMINER)
VENDANGÉ À LA MAIN LE 09 SEPTEMBRE
PRESSURAGE DIRECT
ÉLEVAGE 9 MOIS EN BARRIQUES DE 228L.

ANNÉE 2025



Situation géographique et viticulture :

- Gewurztraminer : Sol marno-calcaire, sur le coteau classé Grand Cru à Sigolsheim : Mambourg. Vignes exposées plein sud à 250 mètres d'altitude. Taille Baguette perpétuelle.
- Pas de travail du sol
- Traitements phytosanitaires : Soufre et cuivre, 1 passage.
- Vendanges à la main le 09 Septembre 2025 avec Sidonie, Hatice, Florian, José, Christophe, Pierre, Hortense, Hélène, Sarah, Hubert, Gilles, Zoé, Francis, François.

Vinification et Elevage :

- Pressurage direct
- Elevage de 9 mois en barrique de 228 litres
- Pas d'ajout SO2
- Vin non filtré

Fiche technique

Domaine Aslantepe

Parcelle(s) :	Plantation :	Village(s) :
Pinot Noir Neutal (lieu-dit Nouvelle Vallée)	1982	Ammerschwihl
Cuvée : Turquerie	Millésime : 2025	Agriculture : bio
Couleur : rouge	Appellation : AOC Alsace	
Tarif clients particuliers : 20,00 € TTC l'unité		



TURQUERIE

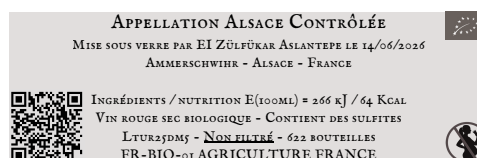
11,17% VOL.

75 CL

LIEU-DIT NOUVELLE VALLÉE "NEUTAL"
PARCELLE PLANTÉE EN PINOT NOIR EN 1982,
SITUÉE À 300 M D'ALTITUDE EXPOSÉ NORD-EST
SOL GRANITIQUE.

RAISINS VENDANGÉS À LA MAIN LE 05 SEPTEMBRE,
FOULÉS À LA MAIN ET MACÉRÉS 7 JOURS EN GRAPPES ENTÈRES
SANS PIGEAGE NI REMONTAGE
ÉLEVAGE 9 MOIS EN DEMI-MUID DE 500L.

ANNÉE 2025



Situation géographique et viticulture :

- Pinot Noir : Sol granitique, sur un coteau exposé Nord Est à 300m. Au dessus de la partie granitique du Grand Cru Kaefferkopf à Ammerschwihl. Taille Baguette perpétuelle.
- Pas de travail du sol
- Traitements phytosanitaires : Soufre et cuivre, 3 passages.
- Vendanges à la main le 5 Septembre 2025 avec Sidonie, Hatice, Florian, José, Christophe, Pierre, Hortense, Hélène, Sarah, Hubert, Gilles, Zoé, Francis, François.

Vinification et Elevage :

- Foulage à la main puis macération de 7 jours sans pigeage ni remontage.
- Elevage de 9 mois en demi-muid de 500 litres
- Ajout SO2 à la fin de la fermentation alcoolique et avant la mise en bouteille.
- Vin non filtré

Fiche technique

Domaine Aslantepe

Parcelle(s) :	Plantation :	Village(s) :
Pinot Noir Neutal (Lieu-dit Nouvelle Vallée)	1980	Ammerschwihl
Pinot Blanc Kuehlgart (Lieu-dit Jardin Froid)	2018	
Cuvée : Elle est Elle	Millésime : 2025	Agriculture : bio
Couleur : rosé	Appellation : Vin de France	
Tarif clients particuliers : 17,00 € TTC l'unité		



DOMAINE ASLANTEPE

ELLE EST ELLE

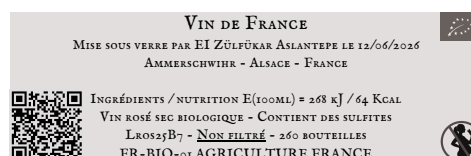
11,25% /vol.

75 CL

“ILS BOIVENT LE VIN DE L'AMOUR, Ô BELLE
ILS ERRENT COMME DES FOUS ET FINISSENT VAGABOND.
TA BEAUTÉ LEUR FAIT PERDRE LA TÊTE, Ô BELLE
DÉSESPÉRÉS COMME FERHAT, ILS TOURNENT EN ROND.”

SOLS GRANITIKES
ASSEMBLAGE DE 2 CÉPAGES PENDANT LA FERMENTATION
RAISINS VENDANGÉS À LA MAIN ENTRE LE 04 ET 09 SEPTEMBRE
ÉLEVAGE 9 MOIS EN BARRIQUE DE 228 L.

ANNÉE 2025



Situation géographique et viticulture :

- Pinot Noir : Sol granitique, sur un coteau exposé Nord Est à 300m. Au dessus de la partie granitique du Grand Cru Kaefferkopf à Ammerschwihl. Taille Baguette perpétuelle.
- Pinot Blanc : Sol granitique en coteau exposé plein Nord. Taille Cordon.
- Travail du sol (cavaillon) une fois par an, au printemps
- Pas de labour dans les rangs
- Traitements phytosanitaires : Soufre et cuivre, 3 passages.
- Vendanges à la main entre le 4 et le 9 Septembre 2025 avec Sidonie, Hatice, Florian, José, Christophe, Pierre, Hortense, Hélène, Sarah, Hubert, Gilles, Zoé, Francis, François.

Vinification et Elevage :

- Lors du remplissage de mon Demi-muid de Pinot Noir, il restait 50 litres qui ne rentrait plus dedans ! Je les ai mis dans une barrique et j'ai rempli le reste de Pinot Blanc. Cela a donné cela !
- Elevage de 9 mois en barrique de 228 litres
- Ajout SO2 à la fin de la fermentation alcoolique et avant la mise en bouteille.
- Vin non filtré