Sipp Mack

VINS D'ALSACE

Blotti au sommet du village pittoresque de Hunawihr, vous trouverez le domaine familial Sipp Mack, dont les activités sont menées par Laura et Jacques Sipp ainsi que leur fille Carolyn qui représente la dixième génération d'un lieu transmis depuis 1698.

En tant que 10ème génération de vigneron, ils apporteront une vision personnelle sur toutes les opérations charnières de viticulture et vinification tout en respectant les traditions alsaciennes et l'environnement. Leur désir est d'offrir des vins biologiques de haute qualité, reflétant au mieux leur terroir, majoritairement argilo-calcaire.

Sipp Mack produit et commercialise les 7 cépages d'Appellation AOC Alsace, le Crémant d'Alsace ainsi que l'Appellation Grand Cru Rosacker et Grand Cru Osterberg. Les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles honorent les chais dans les meilleures années.

Sipp Mack - Hunawihr - 1 rue des Vosges, 68150 Hunawihr
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - contact@sippmack.com
www.sippmack.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

428DBWUBL0/fr

Le domaine

Au cœur du vignoble Alsacien, la maison Sipp Mack poursuit avec passion l'histoire familiale d'artisan vigneron.

1698, le tonnelier Frédéric Mack décide de se lancer dans la vinification.
1959, la signature Sipp Mack est scellée dans la pierre grâce au mariage de Marie Louise Mack et de François Sipp, deux emblématiques familles vigneronnes de la région.
1982, Jacques & Laura reprennent l'exploitation familiale et développent le commerce international.
2009, leur fille, Carolyn, s'embarque dans l'aventure.
Aujourd'hui, toute l'équipe s'emploie avec fierté et ardeur à perpétuer les traditions tout en ajoutant un brin de modernité.

Les vignes

Sipp Mack récolte et vinifie une surface d'environ 24 hectares de vignes réparties sur les communes de Hunawihr, Ribeauvillé et Bergheim. Les terroirs argilo-calcaires comprennent le prestigieux Grands Crus Rosacker de Hunawihr et le Grand Cru Osterberg de Ribeauvillé.

2010, le vignoble est officiellement conduit en agriculture biologique.

Le souhait de laisser une empreinte saine aux générations futures et la recherche de l'équilibre naturel de la plante reste la ligne de conduite. L'intervention humaine accompagne la vigne au gré des saisons et lui permet de renforcer ses défenses. L'objectif est de récolter une vendange dotée d'une belle complexité aromatique avec des acidités mûres.

La Cave

Moment tant attendu, l'aboutissement d'un cycle…les vendanges ! Un moment délicat avec des décisions importantes pour l'élaboration d'un jus de qualité.
La naissance d'un vin commence naturellement par une récolte exclusivement manuelle grâce à notre équipe de vendangeurs fidèles et motivés.

Au chai, un pressurage long et délicat préserve l'aromatique et la typicité du terroir. Une fermentation lente et un élevage sur lies fines s'ensuivent.

Printemps, Les premiers vins, sur la jeunesse et la fraîcheur sont mis en bouteille
Automne, les vins plus complexes, rejoignent la cave de maturation !

Sipp Mack - Hunawihr - 1 rue des Vosges, 68150 Hunawihr
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - contact@sippmack.com
www.sippmack.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

428DBWUBL0/fr

Sipp Mack
Hunawihr
1 rue des Vosges, 68150 Hunawihr
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88
contact@sippmack.com
www.sippmack.com

HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert du lundi au samedi de 10-12h et 14h-18h.
Veuillez nous contacter par e-mail afin de convenir un rendez vous.
Fermé les dimanches et les jours fériés.

ACTIVITÉS

- Dégustation
- Gîte rural
- Dégustation sur RDV
- Boutique

INFORMATIONS PRATIQUES

- Paiement par CB
- Parking

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

428DBWUBL0/fr