

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace Grand Cru
Mention : Vendanges Tardives

Vin : Riesling 2020 « Wineck Schlossberg »
Vendanges Tardives

Analyses :

- Alcool : 13% vol.
- Sucres résiduels : 42g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5,4g/L
- pH : 3,4
- Indice 3 (Vin moelleux)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Riesling

Terroir : Grand Cru Wineck Schlossberg de Katzenthal.

Sol de granit à deux micas de Turckheim, fortement désagrégé en arènes, plus ou moins profondes. C'est un sol drainant, peu profond (30 à 50 cm), se réchauffant rapidement au printemps et riche en éléments minéraux.

Exposition : Sud protégé des vents

Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec élevage sur lies jusqu'au mois de juin.

Dégustation :

Le vin possède une belle robe or très brillante presque scintillante, avec des reflets or paille. Le disque est très fin, les larmes sont nombreuses et amples.

Le nez est ouvert, net, complexe et très intense. Les arômes sont très variés avec notamment des notes d'abricots secs, de raisin sec, de citron confit, de mandarine, de chocolat blanc et de pralin.

A l'aération, il devient encore plus intense avec une explosion d'arômes autour des agrumes confits, du miel de fleurs, et du chocolat blanc.

L'attaque est moelleuse, avec un très bel équilibre autour d'une acidité tartrique très ciselée.

La bouche est très fine, fraîche, autour des notes de pêche de vigne, de citron confit, de pralin, d'abricots secs, de fleurs jeunes avec une finale légèrement beurré, brioché...

La finale est longue et délicate.

Le vin est aérien, ample, complexe et fin.

Mariage gastronomique :

Baba au rhum ; Foie gras poêlée ; Fromage à croûte orangée ; Dessert aux agrumes ; Tarte tatin...