

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace

Vin : Riesling 2021 « Cuvée Réservee »

Analyses :

- Alcool : 13,2% vol.
- Sucres résiduels : 3g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 8,3g/L
- pH : 3,2
- Indice 1 (Vin sec)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Riesling

Terroir : Assemblage de deux sols pour apporter de la finesse et du volume :

- Un sol alluvionnaire avec une belle présence d'argile et de fer
- Un sol de granit à deux micas de Turckheim fortement désagrégé et très riche en minéraux.

Exposition : Est, Sud Est et Nord Est

Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, second rang labouré, voir labour tous les rangs

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en foudre avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or, avec une très belle brillance et des légers reflets dorés. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagné d'un disque très fin.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, frais, et fin. Les arômes sont puissants avec des notes de fleurs d'acacias, de tilleul, d'iris mais aussi de citrons jaunes et verts et d'herbes séchées.

Le 2^{ème} nez est plus ouvert et plus puissant avec des notes de zestes de citrons confits, de poire william et de fleurs blanches et jaunes.

L'attaque est franche avec une belle acidité tartrique donnant au vin un équilibre sec.

On appréciera sa matière ainsi que sa salinité.

Les arômes en bouche sont semblables à ceux du nez avec des notes de citrons jaunes et verts, de pamplemousse jaune, de fleurs d'acacia, de tilleul, et de pêche.

La finale est fraîche, longue, sec et saline.

Mariage gastronomique :

Poissons de mer ; Choucroute ; Baeckeofe ; Fruits de mer ; Sushis ; Maki ; Chèvre affiné ;