

RIESLING 2024

« CUVÉE RÉSERVÉE »



EN QUELQUES MOTS : Sur cette cuvée de Riesling, nous cherchons toujours à mettre en avant la plus belle expression du cépage.

Ainsi, la conjugaison de Riesling d'une quarantaine d'années et de terroirs argilo ferreux permet d'avoir un vin sec avec une expression aromatique intense autour des agrumes et des fleurs.

Un joli Riesling de gastronomie qui ira à merveille sur les grands plats de la gastronomie alsacienne & française.



APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Riesling

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 7,0g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,1g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,0% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

GARDE : 5 à 8 ans

TERROIR : Alluvions du Rhin sur une texture argilo-ferreuse

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ ¾ semaines, élevage sur lies fines de minimum neuf mois en foudre.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or blanc avec des reflets dorés. Le nez est ouvert, expressif sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est souple, élégante sur un équilibre sec avec une belle mâche. La finale est fraîche et gourmande.

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

