

VINCENT SULFITES 2024

(Riesling sans sulfites ajoutés)



EN QUELQUES MOTS : Outre le jeu de mots mettant en avant Vincent (2^{ème} génération) qui a véritablement développé le domaine. Cette cuvée permet d'avoir une idée d'un vin sans sulfites ajoutés en exprimant de la manière la plus stricte possible l'expression du terroir et du cépage.

Un joli vin de gastronomie et de curiosité.

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Riesling

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 0,5g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,8g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,0% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

GARDE : 1 à 3 ans

TERROIR : Alluvions du Rhin sur une texture argilo-ferreuse

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de six mois, inertage à l'azote lors de la vinification

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or avec des reflets bronze. Le nez est ouvert, sur des notes de zestes d'agrumes et de fleurs séchées. La bouche est souple, avec un équilibre sec et un joli gras. On appréciera l'expression aromatique riche entre les agrumes, les fleurs séchées, les épices qui invitent à y retourner. La finale est fraîche et gourmande.

ACCORDS : Volailles grillées ou en sauce ; Poissons grillés ; Salades composées ; Plateau de fromages (Comté, Abondance, Gruyère, Tomme de Montagne, ...)

