



RIESLING 2015

« *Les alluvions* »

Le cépage : Originaire de la vallée du Rhin et de la Moselle, le Riesling s'est aujourd'hui mondialisé. Longtemps considéré comme le roi des vins d'Alsace dont il occupe 23% de la surface, il donne un vin gastronomique par excellence. Il offre de surcroît une excellente expression des terroirs dont il est issu.

Terroir : alluvionnaire

Superficie : 80 ares

Méthodes culturales : culture biologique, vin biologique

Alcool : 13.5 % vol.

Sucres résiduels : 6 grammes

Garde : 5 à 7 ans

Vinification : pressurage sur pressoir pneumatique. Vinifié à basse température. Pas de collage.

Dégustation :



Jaune clair, aux reflets argentés.



Le nez est d'abord sur le fruit (poire, coing) puis plus minéral.



Vin structuré et harmonieux. L'équilibre est parfait.

Conseils de garde : le vin peut vieillir s'il respecte les 3 règles fondamentales de la conservation : pas de variation de température (<5°), pas de lumière (éviter surtout les néons) et humidité constante.

Conseils de dégustation : La grande tenue de ce vin en fait un compagnon idéal sur tous les poissons nobles grillés ou en sauce. Il ne décevra pas sur un homard, une langouste ou des noix de St Jacques.

