



RIESLING SCHLOSSBERG 2014

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.

Le Grand Cru: Le sol sableux grossier, riche en éléments minéraux, repose sur une roche mère granitique. La pente, exposée plein sud, nécessite sur le Domaine Schmitt & Carrer une culture en terrasses. En 1975, le Schlossberg est le premier terroir d'Alsace à être classé Grand Cru par décret.

Superficie: 74 ares

Méthodes culturales: Agriculture biologique – vin bio

Alcool: 13.5 % vol.

Rendement: 25 hl/ha

Sucres résiduels: 7 grammes

Garde: 15 à 20 ans

Vinification: pressurage vendange entière sur pressoir pneumatique.

Vinifié à basse température. Pas de collage.

Dégustation:



Jaune clair, aux reflets argentés.



Le nez est complexe. Le minéral se mêle au floral (fleurs blanches).



En bouche, il est vif et d'une grande fraîcheur. L'équilibre est remarquable. A conserver quelques années encore pour laisser le minéral évoluer tranquillement.

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: On l'associera sans hésiter à tous les produits de la mer. Excellent sur des huîtres. A essayer sur un fromage de chèvre.

