



RIESLING 2019

« les sens »

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 : argilo-calcaire

Superficie : 1 ha 08

Méthodes culturales : Agriculture biologique - vin biologique

Alcool : 13 % vol.

Sucres résiduels : 11 grammes

Garde : 10 ans

Vinification : pressurage sur pressoir pneumatique. Fermentation en levures indigènes. Vinifié à basse température. Pas de collage.

Dégustation :



Jaune clair, aux reflets argentés. Limpide.



Le nez est fin, subtil et engageant. Il est plutôt ouvert sur des notes de fleurs blanches et d'acacia.



En bouche, l'équilibre se fait plutôt sur l'acidité. Un Riesling vif, droit, tendu. Une belle palette aromatique.

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 et coquillages. Surprenant sur un parmesan.

