RIESLING 2016

« 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 70% alluvionaire 30%

Superficie : 1 ha 08

Méthodes culturales : Agricuture biologique - vin biologique

Alcool : 13 % vol.

Sucres résiduels : 5 grammes

Garde : 7 à 10 ans

Vinification : pressurage sur pressoir pneumatique.

Vinifié à basse température. Pas de collage.



Dégustation :



Jaune clair, aux reflets argentés. Limpide.



Le nez, expressif, est dominé par des arômes floraux, un peu végétaux : jasmin, sureau, tilleul.



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 nobles grillés ou en sauce. Il ne décevra pas sur un homard, une langouste ou des noix de St Jacques.