



Appellation : Alsace

Nom du vin : Riesling

Type du vin : Vin blanc sec

Nature du sol : Limoneux au sous sol calcaire

Cépage : Riesling

Age des vignes : 30 ans

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Récolte : Vendange manuelle avec tri pour éliminer la pourriture

Vinification : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente sous contrôle de température. Elevage sur lies fines pendant 5 mois en foudre en bois. Mise en bouteille après 10 mois à la propriété.

Caractéristiques organoleptiques : Robe jaune claire à reflets verts. Nez fin, élégant, persistant avec des arômes de citron, d'agrumes et de fleurs blanches. Vin élégant en bouche, caractérisé par sa race, ses arômes d'agrumes et sa longueur.

Accords mets-vin : Poisson, fruits de mer, choucroute, escargots, cuisses de grenouilles, coq au riesling.