



Appellation : Alsace

Nom du vin : Riesling Cuvée Charles

Type du vin : Vin blanc sec

Nature du sol : Sablonneux et graveleux

Cépage : Riesling

Age des vignes : 25 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 20°C. Elevage en foudres en bois sur lies fines pendant 5 mois avec bâtonnage. Mise en bouteille après 10 mois à la propriété.

Caractéristiques organoleptiques : Robe jaune paille, nez aromatiques nuances de fleurs blanches, agrumes (pamplemousse rose) avec une touche minérale. Bouche ample et riche avec une acidité élégante et tout en longueur.

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