

RIESLING SCHLOSSBERG GRAND CRU

AOC Alsace Grand Cru Schlossberg

INFORMATION

Appellation : Riesling
Grand Cru Schlossberg

Cépage : Riesling

Alcool : 12,5°C

Certification : HVE3

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Les grappes entières sont amenées délicatement vers un pressoir pneumatique. Le pressurage s'effectue en douceur durant plusieurs heures afin d'extraire progressivement un maximum d'arômes. Le débouillage se fait naturellement par sédimentation. La fermentation alcoolique s'effectue sous contrôle des températures dans des cuves inox ou en acier émaillé. Les vins sont élevés sur lies fines.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Kientzheim
Kaysersberg-Vignoble

Surface : 11 ha

Type de sol : Granitique

Climat : Continental, sec

DÉGUSTATION

Œil : Jaune pâle avec quelques reflets verts.

Nez : Ce riesling laisse apparaître au nez des notes de fleurs blanches alliées au citron vert.

Bouche : L'attaque en bouche est franche, marquée par des notes d'agrumes (citron pamplemousse). Ce Riesling est issu d'un terroir granitique exposé plein Sud. Ce sol lui confère des arômes d'agrumes très présents, alliés à une incroyable fraîcheur. Lorsqu'il prend de l'âge, ce vin évolue vers des arômes minéraux rappelant la pierre à fusil.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10°C

Accords mets et vins : Ce vin est à privilégier avec les poissons tel un saumon fumé ou les crustacés.

Garde : 10-15 ans, excellente garde.