

# GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM RIESLING 2014



## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Sur le ban de la cité médiévale de Bergheim, le vignoble court sur la face sud du mamelon du Grasberg, en pente forte, à une altitude de 220 à 320 m. Le sol se compose de marno-calcaires rouges très caillouteux, peu profonds et riches en fossiles. Ce terroir est protégé des vents du Nord et des vents d'Ouest. La pluviométrie est faible ; La différence de température diurne et nocturne est faible. Cette absence d'à-coups fait que la maturité avance doucement ; les raisins sont vendangés tard, souvent à un moment où la pourriture noble commence à se développer. La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et les traitements respectent le cahier des charges de la viticulture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles et le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (presseur pneumatique).

## VINIFICATION

Après le pressurage, nous effectuons un débouillage statique naturel durant 24 heures. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 6 semaines, ou plus, dans des foudres. En fin de fermentation, nous procédons au soutirage. Un élevage sur lies fines sera effectué jusqu'à la mise en bouteille qui aura lieu en mai.

## CARACTERISTIQUES

**Ceil** : Robe or jaune intense

**Nez** : Nez fumé ; notes de foin caractéristiques du grand cru

**Bouche** : Son attaque est souple. Une bouche riche et ample. Belle matière. On retrouve la typicité du terroir.

## CONSERVATION

15 à 20 ans. Température de service 10 à 12°.

## ACCORDS METS ET VINS

Ce Riesling Grand Cru sera en totale harmonie avec des grands poissons nobles en sauce, du homard et des noix de St Jacques. Plus généralement il accompagnera les plats servi avec une sauce au beurre.

## ANALYSES

Alcool : 13,77 % vol. - Sucres Résiduels : 11,4 g/L - Acidité Totale : 7,63 g/L

## PALMARÈS

Revue du Vin de France : 16/20

