

GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE RIESLING 2015



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Délimité au sud par la ville de Ribeauvillé et à l'Est par le Grand Cru Geisberg, ce terroir bénéficie d'une exposition sud et sud-ouest qui, associé à une pente très marquée, lui confère un excellent ensoleillement. Des sols argileux et marneux, souvent très caillouteux, accueillent ce vignoble situé à une altitude de 270 à 350 m. 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 débourage 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 engageant, citron vert et pamplemousse.

Bouche : Bouche ample et concentrée aux angles aujourd'hui arrondis. Superbes effluves persistantes, évolution mêlant salinité et petite douceur sur un fruit bien mûr. Un régal.

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

La puissance de ce cru permet d'y associer des produits iodés et imposants. Plateaux de fruits de mer, crustacés simplement grillés, soupe de poissons de roche...

ANALYSES

Alcool : 15,09 % vol. - Sucres Résiduels : 6,31 g/L - Acidité Totale : 7,83 g/L

PALMARÈS

Gilbert et Gaillard : 93/100 – Guide Hachette **

