

GRAND CRU KIRCHBERG RIESLING VENDANGES TARDIVES 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 (pressoir pneumatique).

VINIFICATION

Après le pressurage, nous effectuons un débourageage 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 un peu discret, sûrmuris, légèrement boisé.

Bouche : Son attaque est assez riche et ample. On y retrouve un côté mûr et riche, sur des notes de miels et de cire. La finale est acidulée. Le botrytis noble confère une incroyable concentration au vin.

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Il s'accorde idéalement sur des desserts tels une mousse aux fruits ou une tarte au citron, mais s'apprécie également à l'apéritif avec un foie gras ou avec des fromages à pâtes persillées.

ANALYSES

Alcool : 12,74 % vol. - Sucres Résiduels : 76,15 g/L - Acidité Totale : 7,91 g/L

