

LIEU-DIT GROSSBERG RIESLING 2018



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Le terroir du Grossberg se situe dans le champ de fractures de Ribeauvillé et s'étend sur 76 ares. Voisin du Grand Cru Kirchberg, le sol, argilo-calcaire, est aussi plus caillouteux. 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 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

Œil : Robe or claire

Nez : Nez typé, engageant sur des fleurs blanches

Bouche : Belle minéralité. Très sec, très vif. Un Riesling qui affiche d'entrée sa personnalité rafraîchissante et complexe. Vin de longueur, bouche droite et franche.

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Parfait avec les produits de la mer, il peut aussi bien accompagner les fromages de chèvre ou de brebis.

ANALYSES

Alcool : 14.6 % vol. – Sucre résiduel : 3.61 g/L - Acidité totale : 5,98 g/L

PALMARÈS

