

LIEU-DIT HAGUENAU RIESLING 2017



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Les parcelles, exposées sud sud-est, se situent entre Ribeauvillé et Bergheim, sur un sol argileux, terre de jardin. 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

Œil : Couleur jaune paille

Nez : Nez ouvert sur des fines notes d'agrumes et de fruits blancs charnus. On perçoit également quelques notes de minéralité.

Bouche : La bouche est structurée par une acidité mûre typique des sols marneux. La finale est longue et salivante. La longueur rectiligne se termine sur une touche crémeuse.

CONSERVATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Parfait avec les produits de la mer, ce Riesling est à déguster sur un tartare de poisson, une tarte à l'oignon, des poissons grillés.

ANALYSES

Alcool : 13,3 % vol. - Sucres Résiduels : 4,2 g/L - Acidité Totale : 7,5 g/L

PALMARÈS

Bettane et Desseuve : 13/20 – Revue des Vins de France : 15,5/20

