

RIESLING RESERVE 2018



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Issu d'un sol argilo calcaire, légèrement graveleux, à mi coteaux de Ribeauvillé, ce vignoble est composé essentiellement de jeunes vignes d'une vingtaine d'année. Elles sont cultivées 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 débourage statique naturel durant 24 heures. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 6 semaines, ou plus, dans des cuves en béton (époxy). 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 jaune pâle

Nez : Subtile note de cassis et d'orange mûre. Notes de fleurs blanches.

Bouche : L'attaque est souple, la bouche juteuse, fraîche et gourmande. Ce vin est intense, vif, concentré sur les agrumes, et sur quelques notes de fruits exotiques. Belle acidité, franche et droite.

CONSERVATION

2 à 3 ans. Température de service 10 à 12°.

ACCORDS METS ET VINS

Il sera en harmonie avec des fruits de mer, du poisson, un plat de choucroute ou un fromage de chèvre. Il peut également être servi avec de la volaille et des viandes blanches.

ANALYSES

Alcool : 12,5 % vol. - Sucres Résiduels : 2,8 g/L - Acidité Totale : 5,8 g/L

PALMARÈS

Wine Enthusiast 92 Best Buy – Jancis Robinson 15,5

