

RIESLING VIEILLES VIGNES 2017



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce Riesling Vieilles Vignes est issu des parcelles Haguenau et Grossberg de Ribeauvillé, toutes en coteaux et de 30 ans d'âge minimum. 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 débourbage 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 juillet.

CARACTERISTIQUES

Ceil : Robe or clair

Nez : Nez ouvert sur des notes de fleurs blanches.

Bouche : Attaque souple, bouche franche et droite, belle structure acide.

CONSERVATION

5 à 8 ans. Température de service 10 à 12°.

ACCORDS METS ET VINS

Un vin qui accompagnera parfaitement des poissons grillés et des fruits de mer. Il sera en harmonie avec un plat de choucroute ou un fromage de chèvre. Il peut également être servi avec de la volaille et des viandes blanches.

ANALYSES

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

PALMARÈS

Gilbert et Gaillard : 87/100 – Jancis Robinson 16,5+

