



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Riesling

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 31/08/2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 12

SUCRES RESIDUELS g/l : 32.8

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2

Ph : 2.99

RENDEMENT hl/ha : 43

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : Pressurage direct pneumatique doux et lent du raisin entier, débordage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières pendant 2 ans.

DESCRIPTION : Un vin délicatement fruité au nez, plein de finesse et de fraîcheur, offrant des arômes de fruits mûrs, de miel, de citron et de pierre blanche, brillant, droit, salé et frais sur le palais, finale intense et savoureuse avec un très bel équilibre entre l'acidité et les sucres restants.

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin est idéal pour l'apéritif ou pour le fromage. (pâte persillée ou une tomme de brebis des Pyrénées)