



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Riesling

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 23/08/2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 8.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.40

Ph : 3.01

RENDEMENT hl/ha : 53

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : Pressurage direct pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage 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 3 ans

DESCRIPTION : Un vin offrant des arômes de citron et de pierre blanche, brillant, droit, salé et frais sur le palais, finale intense avec un très bel équilibre entre l'acidité.