



**APPELLATION** : ALSACE

**CÉPAGE** : Riesling

**CULTURE** : BIO

**MISE EN BOUTEILLES** : 15/09/2016

**ALCOOL ACQUIS % vol** : 14

**SUCRES RESIDUELS g/l** : 7.1

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l** : 4.61

**Ph** : 3.20

**RENDEMENT hl/ha** : 30

**VENDANGES** : Manuelles

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage statique de 36 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 en barriques pendant 3 ans.

**DESCRIPTION** : Vin blanc sec d'une belle complexité, puissant et minéral.

**ACCOMPAGNEMENT** : Il accompagnera parfaitement vos plats de poissons

**COMMENTAIRE** : Guide Bettane&Desseauve "Parfums purs de fruits bien mûrs, légèrement exotiques (abricot, mangue), bouche élancée et salivante, acidité tonique, un style très mûr mais vif et sec. Note: 17.0"

**GARDE** : Apogée: de 2020 à 2029