



**APPELLATION :** ALSACE

**CÉPAGE :** RIESLING

**CULTURE :** BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES :** 06/08/2020

**ALCOOL ACQUIS % vol :** 14

**SUCRES RESIDUELS g/l :** 5.6

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l :** 3.50

**Ph :** 3.15

**RENDEMENT hl/ha :** 49

**VENDANGES :** MANUELLES

**TERROIR :** Sols bruns acides et sableux granitiques grossiers

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage 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 en foudres pendant 24 mois.

**DESCRIPTION :** Nez étonnant, minéral avec des notes de mirabelles. La bouche est dense, vineuse et salée, d'une texture serrée. Les agrumes dominent encore la bouche, mais la finale laisse apparaître des arômes plus profonds et des notes de roses

**ACCOMPAGNEMENT :** Ce vin offre un très bel accord de texture avec les poissons. Sa fine acidité exhale les saveurs subtiles des crustacés tout en soulignant leur caractère iodé. Lorsque poissons et crustacés sont cuisinés en sauce ou à la crème, il apporte une touche de légèreté. Se déguste également à l'apéritif ou avec des fromages de chèvre frais.

**COMMENTAIRE :** La cuvée appelée depuis la création du domaine "Riesling St Hippolyte" porte désormais de nom de "Riesling Granite", en référence à la géologie de son terroir. Le cheval cabré de l'étiquette souligne l'origine grecque du nom du village ("hippolutos : qui délire des chevaux") mais aussi le caractère fougueux de sa franche acidité.