

Sec



# Riesling 2017

## Vieilles Vignes

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml  
ALSACE VIN BLANC



En Alsace, les vignes sont considérées comme étant « vieilles » à partir de 25 ans d'âge. A Ribeauvillé, nous tablons sur un minimum de 30 ans.

Elles ont alors de petits rendements et produisent des vins complexes.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Ce Riesling Vieilles Vignes est doté d'une grande intensité aromatique, avec des notes de pamplemousse, et de pierre à fusil. La bouche est longue, profonde, d'une acidité remarquable conférée par l'âge des vignes.



100 % Riesling (sec).



Ce Riesling accompagnera parfaitement une truite au bleu, une matelote de poissons d'eau douce, des écrevisses à la nage ou autres plats à base de poissons ou crustacés.



A boire jeune dans les 3 à 5 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.



Critères techniques :

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 3.30 g/L

Acidité totale : 5.40 g/L (H2SO4)

pH : 2.84

