

Sec



Riesling 2017

Bio

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC
VIN BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR ECOCERT



Vignoble de 11 hectares autour de Ribeauvillé, travaillé en agriculture biologique sans aucun traitement chimique. Il n'y a que de petits rendements.



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 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le nez est fin, complexe avec des notes minérales.
La bouche est fraîche et équilibrée avec des arômes de citron vert.
L'ensemble présente une belle structure.



100 % Riesling (sec).



Découvrez ce Riesling Bio avec des poissons grillés, des coquillages, des quiches, des tartes aux poireaux, du saumon cru mariné, ou des fromages de chèvre secs.



A déguster jeune si vous voulez profiter de sa grande vivacité. Il pourra évoluer très favorablement pendant au moins 6 ans grâce à son acidité.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 12.50 %

Sucre résiduel : 1.18 g/L

Acidité totale : 5.04 g/L (H2SO4)

pH : 3.00

