



Riesling Cuvée Geneviève 2020

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Orschwiller.
Argilo-calcaire, exposition Est.

Encépagement :

100% Riesling

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.
Âge des vignes : 50-55 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.
Le rendement moyen est de 55 hl/ha avec une densité de plantation de 5.500 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle mi-septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 6 à 8 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en foudre.

Elevage :

7 mois sur lies fines en foudre.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Robe jaune dorée.
Nez très discret, légèrement fruité sur la pêche de vigne et une pointe de pamplemousse.
La bouche est souple et ample, avec une acidité fine, de légères notes d'épices, de pamplemousse et une très belle fin de bouche tout en équilibre.

Alliances Gastronomiques :

Ceviche de poisson à la mandarine et noisette grillée, Saint Jacques snakées avec une petite sauce au beurre citronnée.

Garde : 10 à 20 ans
Production : 8.125 bouteilles
Prix départ cave TTC : 10,00€

Analyses réalisées en juillet 2021 :

Alcool requis :	12,5%
Sucres résiduels :	29,9 g/l
Acidité totale :	3,84 g/l (H2SO4)
pH :	3,37
Ce vin est : moelleux	