



Riesling Cuvée Sélectionnée 2019

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Saint-Hippolyte et Orchwiller.
Sablo-granitique et argilo-granitique, exposition Sud et 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 début septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

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

Elevage :

7 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille :

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

Dégustation :

Robe jaune pale. Nez d'abord fermé, après ouverture on est sur des notes fumées, de citron, et d'eucalyptus.

Bouche fraîche sur le pamplemousse et légèrement sur l'eucalyptus, acidité fine et amertume présente en fin de bouche.

Alliances Gastronomiques :

Poissons crus ou grillés et les fruits de mer.

Garde : 10 à 15 ans
Production : 6.670 bouteilles
Prix départ cave TTC : 8,00€

Analyses réalisées en juillet 2021 :

Alcool requis :	13%
Sucres résiduels :	5,2 g/l
Acidité totale :	3,69 g/l (H2SO4)
pH :	3,45
Ce vin est : sec	