



Riesling Cuvée Sélectionnée 2023

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 50 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 dorée pâle, brillante, aux reflets argentés. Le nez, d'abord discret, s'ouvre progressivement sur des notes florales délicates et de bergamote, suivies de nuances citronnées, avec une légère touche fumée et une minéralité évoquant la pierre à fusil. En bouche, le vin offre une belle fraîcheur et une tension vivifiante, portée par une acidité ample et subtilement épicée. Sec et minéral, il se distingue par une légèreté marquée par des notes de citron frais, et une finale longue et élégante, ponctuée de petits amers.

Alliances Gastronomiques :

Carpaccio de Saint-Jacques au citron, salade d'asperges vertes, un fromage frais aux herbes ou des crevettes grillées.

Garde : 10 à 15 ans
Production : 6.670 bouteilles
Prix départ cave TTC : 9,00€

Analyses réalisées en juin 2024 :

Alcool requis :	14%
Sucres résiduels :	5,5 g/l
Acidité totale :	4,46 g/l (H2SO4)
pH :	3,30
Ce vin est : sec	