



## Riesling Vendanges Tardives 2014

Appellation Alsace Contrôlée



### **Terroir :**

Secteur Saint-Hippolyte et Orschwiller.  
Argilo-calcaire, exposition Sud et Est.

### **Encépagement :**

100% Riesling

### **Mode de conduite de la vigne :**

Entretien des sols par labours.  
Âge des vignes : 55-60 ans.

### **Mode de conduite:**

Guyot simple poussard.  
Le rendement moyen est de 40 hl/ha avec une densité de plantation de 5.555 pieds/ha.

### **Vendange :**

Manuelle fin octobre, tri à la parcelle.  
Présence de pourriture noble et passerillage.

### **Vinification :**

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

### **Elevage :**

7 mois sur lies fines en cuve béton.

### **Mise en bouteille :**

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

### **Dégustation :**

Robe jaune dorée. Nez puissant très Riesling, minéral, pierre à fusil, silex et citron confit.

La bouche est droite, fraîche, saline, citronnée avec des notes miellées, très belle équilibre et longueur en bouche.

### **Alliances Gastronomiques :**

Un vin qui se suffit à lui même ou pour les gourmands accompagné d'un mille feuilles aux agrumes.

Garde : 20 ans et plus  
Production : 5.330 bouteilles  
Prix départ cave TTC : 18,00€

Analyses réalisées en juin 2015 :

Alcool requis :	11%
Sucres résiduels :	62,4 g/l
Acidité totale :	5,7 g/l (H2SO4)
pH :	3,12
Ce vin est : doux	