



Riesling Vendanges Tardives 2015

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 dorée.
Nez sur le citron confit et une minéralité discrète.
Bouche ample et élégante, aux saveurs de citron et d'orange confits, portée par une acidité fine et une touche épicée en finale.

Alliances Gastronomiques :

Desserts aux agrumes, foie gras, cuisine asiatique, fromages persillés.

Garde : 20 ans et plus
Production : 1.206 bouteilles
Prix départ cave TTC : 25,00€

Analyses réalisées en juin 2016 :

Alcool requis :	12%
Sucres résiduels :	56,6 g/l
Acidité totale :	3,7 g/l (H2SO4)
pH :	3,41
Ce vin est : doux	