



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Riesling

Terroir : Lieu-dit Steinweg (Ingersheim) : alluvions granitiques

Age de la vigne : 58 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 13,5%

Indice de sucrosité : 

DÉGUSTATION :

Le nez de ce riesling demi sec est complexe avec des notes d'agrumes et de fruits jaunes comme la poire, mais également une belle minéralité typique du cépage. En bouche la tension et la belle acidité équilibrent parfaitement le sucre résiduel.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

Vin à accorder avec du foie gras, ou en apéritif.



Riesling
Chemin de Pierre
2017