



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Riesling

Terroir : Lieu-dit Pfersigberg (Eguisheim) : marno-calcaire

Age de la vigne : 40 ans


Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débarrassage 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 : 14%

Indice de sucrosité :



Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
------------	---------------------------	------------------	---------------

DÉGUSTATION :

Issu de raisins sur mûris, ce vin vous séduira par sa pureté et sa finesse. Ses arômes citronnés, confits et ses notes complexes en bouche, sont en accord avec les mets les plus raffinés.

Potentiel de garde : 20 ans et plus

ACCORDS METS-VINS :

A accorder avec des poissons, Noix de St Jacques, foie gras, fromage fort, ou tout simplement en apéritif.



Riesling
Vendanges Tardives
2013

