



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Riesling

Terroir : Grand Cru Pfersigberg (Eguisheim) : marno-calcaire parmi les sols calci-magnésiques à forte teneur en calcaire, exposition Sud, 250 à 300m d'altitude

Age de la vigne : 43 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 :

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

DÉGUSTATION :

Ce terroir d'exception est classé parmi les sols à forte teneur en calcaire, il apporte à ce vin l'expression unique du lieu, sur des notes de citron et d'épices blanches. Les amers nobles et structurants amènent une belle acidité.

Potentiel de garde : 25 ans

ACCORDS METS-VINS :

Ce Riesling de grande facture est à accorder tant sur des cuisines riches et recherchées que sur des plats plus simples : truite fumée à l'aneth ou baeckeffe alsacien.



Riesling
Grand Cru Pfersigberg
2020