



### CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Riesling

Terroir : Lieu-dit Altengarten (Eguisheim) : éboulis de grès rose et de silice, sur fond de calcaire, terroir en contrebas du Grand Cru Eichberg, exposition plein Est, 200 à 250m d'altitude.

Age de la vigne : 50 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 : 12,5 %

Indice de sucrosité : 

### DÉGUSTATION :

Un vin vif et minéral marqué par la salinité de son terroir de grès. Une fois décanté, il révélera un caractère racé, et complexe. On retrouve de légères saveurs d'agrumes et de fruits comme la mirabelle et le coing qui se développent sur la minéralité.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

### ACCORDS METS-VINS :

Sa fraîcheur et sa persistance citronnée en bouche, accompagnent parfaitement vos plats de poissons, crustacés, fruits de mer, ainsi que les viandes blanches...

Riesling  
Lieu-dit Altengarten  
2024

