



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Riesling

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

Age de la vigne : 19 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage 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. Son nez est fumé, la bouche est large et contrebalancée par une acidité structurante.

Potentiel de garde : 15 ans et plus

ACCORDS METS-VINS :

La structure complexe de ce riesling accompagne parfaitement les grands plats de poisson en sauce.

Riesling
Grand Cru Pfersigberg,
Lieu-dit Sundel
2023