

LES BLANCS | GRAND CRU

Riesling Osterberg 2023

Un grand classique

Viticulture

Situées sur la commune de Ribeauvillé, dans le Grand Cru Osterberg (Mont de l'Est), les vignes sont à 340 m d'altitude et orientées vers le Sud-Est avec un sous-sol marno-calcaire. L'altitude et l'exposition au vent permettent une maturation des raisins tout en lenteur.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe jaune clair avec une belle intensité. Nez expressif avec des notes d'agrumes tels que le pamplemousse et le cédrat. Le sol moins calcaire que le Rosacker confère au vin un caractère plus fruité. Le terroir s'exprime pleinement, apportant une sensation de fruit juteux en bouche. La finale est fraîche et tendue, avec une excellente structure.

Accords mets et vins

Le « Riesling Osterberg Grand Cru » 2023 peut accompagner des poissons grillés, des antipastis italiens et des plats asiatiques.

“Riesling Osterberg” Appellation AOC Alsace

Millésime 2023

Cépage Riesling 100%

Âge des vignes 48 ans

Rendements 45 hl/ ha

Degré 13,5°

Sucres résiduels 3,5 g / l

Acidité 5,4 g / l

Potentiel de garde 10 à 15 ans

Servir Entre 9°C et 12°C

Conditionnement Bouteille flûte 75cl

