

LES BLANCS | EXPRESSION



Riesling Schoenenbourg 2018

Un plaisir persistant

Viticulture

Situées sur la commune de Riquewihr, dans le Grand Cru, les vignes sont en sols profonds (marno-calcaire) à une altitude moyenne d'environ 260 mètres.

Orienté plein sud, le terroir est précoce.

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 de couleur jaune or.

On retrouve un nez de fruits très mûrs telle que la pêche de vigne et de belles notes minérales. En bouche, le terroir s'exprime avec élégance : longueur et gras sont soutenus par une belle acidité.

Accords mets et vins

Vin de Grande Gastronomie, le « Riesling Schoenenbourg Grand Cru » 2018 s'accorde avec les poissons et viandes blanches en sauce. Il se déguste également dans le cadre d'un apéritif élaboré.



“Riesling Schoenenbourg” Appellation AOC Alsace

Millésime	2018
Cépage	Riesling 100%
Âge des vignes	35 ans
Rendements	45 hl/ ha
Degré	13,5°
Sucres résiduels	5 g / l
Acidité	6 g / l
Potentiel de garde	7 ans
Servir	Entre 9°C et 12°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

