

LES BLANCS | GRAND CRU

Riesling Schoenenbourg Grand Cru 2024



« Entre agrumes confits et menthe poivrée, le Schoenenbourg 2022 imprime sa marque : matière large, nuancée, étoffée et sapide, taillée pour la garde. » RVF

Viticulture

Situé sur la commune de Riquewihr, le Grand Cru Schoenenbourg se distingue dans sa géologie par un sol marno-calcaire traversé de veines de gypse.

Orienté plein sud, c'est un terroir précoce. Les vignes, enracinées dans un sol profond, se situent à une altitude moyenne d'environ 260 mètres.

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, un pressurage en raisins entiers puis une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe de couleur jaune or.

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

Accords mets et vins

Vin de grande gastronomie, il pourra s'accorder à merveille avec un homard ou une daurade royale.

Il peut également être dégusté dans le cadre d'un apéritif élaboré, ou en mariage avec de beaux plats de volailles ou viandes blanches en sauce.



Riesling Schoenenbourg Appellation AOC Alsace Grand Cru

Millésime 2024

Cépage Riesling 100%

Âge des vignes 52 ans

Rendements 32,5 hl/ ha

Degré 13,5°

Sucres résiduels 5,3 g / l

Acidité 5,65 g / l

Potentiel de garde 7-15 ans

Servir Entre 9°C et 12°C

Conditionnement Bouteille flûte 75cl

