

LES BLANCS | GRAND CRU

Riesling Rosacker Grand Cru 2022

Viticulture

Situées au lieu-dit « Heitzberg » (Chaud Mont) du Grand Cru Rosacker, sur la commune de Hunawehr, les vignes sont à 340 m d'altitude et orientées Sud avec un sous-sol très calcaire (Muschelkalk).

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. Notes de cumin, de zan et d'algues séchées dans le brillant Rosacker, plus en chair que d'habitude, qui s'exprime sans fard, porté par une magistrale allonge saline et ferme.

Vinification

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

Caractéristiques

Belle robe jaune or.

Le nez est riche et évoque des arômes floraux très fins, ainsi que le zan. En bouche, l'attaque suave sur des notes de fruits jaunes amorce un vin de grande ampleur porté par sa belle structure acide et une superbe allonge saline et minérale.

C'est un vin taillé pour la garde, mais qui se montre déjà séduisant à la dégustation.

Accords mets et vins

Le « Riesling Grand Cru Rosacker » se marie merveilleusement bien avec les poissons, les fruits de mer et les viandes en sauce crémeuses mais aussi avec des entrées épicées. De même, il s'alliera très bien avec les fromages de chèvre et de brebis.

“Riesling Rosacker” Appellation AOC Alsace Grand Cru

Millésime	2022
Cépage	Riesling 100%
Âge des vignes	50 ans
Rendements	45 hl/ ha
Degré	14°
Sucres résiduels	5 g / l
Acidité	6 g / l
Potentiel de garde	7-15 ans
Servir	Entre 9°C et 12°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

