

Riesling

Lieu-dit Haguenau

2018

Le Haguenau est l'un des plus beaux lieux-dits de la région, située entre le Grand Cru Altenberg de Bergheim et le Grand Cru Osterberg. Il est exposé Sud, Sud-Est, sur des sols marno-calcaires peu profonds et très caillouteux.



APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage	Riesling
Sucrosité :	Sec
Contenance :	750 ml

VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration et de respecter au maximum la matière première. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température vers 21°-22°, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois. Après filtration, les vins sont mis en bouteilles en une fois et élevés dans nos caves pendant 3 ans minimum.

DÉGUSTATION

Œil	Belle couleur doré.
Nez	Riche, typique et complexe, notes de citron confit, pierre à fusil.
Bouche	Puissante, bien structurée et équilibrée, finale fine et fraîche.

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C.

ACCORD METS & VIN

En apéritif, avec des brochettes de poulet au citron, turbot, matelote, ou filet de bar au beurre blanc.

GARDE

Un vin qui pourra être dégusté dans les 2 à 5 ans pour profiter de toute sa richesse aromatique.

Alcool :	14.0	% vol.
Sucres Résiduels :	2.79	g/L
Acidité Totale :	4.95	g/L (in H2SO4)
pH :	2.93	