

Riesling

Grand Cru Rosacker Cacher

2018

Le Grand Cru Rosacker est situé sur la commune d'Hunawihr au sud de Ribeauvillé, sur des sols calcaires dolomitiques. À une altitude entre 260 et 330 m, le vignoble bénéficie d'une excellente exposition Est, Sud-Est.



APPELLATION ALSACE GRAND CRU ROSACKER CONTRÔLÉE

Cépage : Riesling
Sucrosité : Demi-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 7 à 9 mois. Après filtration, les vins sont mis en bouteilles en une fois et élevés dans nos caves pendant plusieurs années.

DÉGUSTATION

Œil Robe dorée, soutenue, brillante.
Nez Frais et fruité, belle minéralité.
Bouche Équilibrée, belle longueur, acidité fine et élégante.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS & VIN

Poissons grillés ou en sauce, tartares de poisson ou sushis.

GARDE

Un vin de garde par excellence, supérieure à 10 ans.



Alcool : 13.5 % vol.
Sucres résiduels : 9.37 g/L
Acidité totale : 4.48 g/L (exprimé en H2SO4)
pH : 3.13