

Riesling

Vieilles Vignes

2021

En Alsace, les vignes sont considérées comme étant « vieilles » à partir de 25 ans d'âge. À Ribeauvillé, nos vieilles vignes ont un minimum de 30 ans. Elles ont alors de petits rendements, produisant des vins riches et complexes.

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. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois.

DÉGUSTATION

Œil	Robe brillante, doré soutenu.
Nez	Grande intensité aromatique, pamplemousse et pierre à fusil.
Bouche	Longue et profonde, avec une acidité remarquable.

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS & VIN

Truite au bleu, matelote de poissons d'eau douce, écrevisses à la nage ou autre plats à base de poissons et crustacés.

GARDE

À boire jeune dans les 3 à 5 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.

Alcool :	13	% vol.
Sucres résiduels :	2.31	g/L
Acidité totale :	6.17	g/L (exprimé en H2SO4)
pH :	2.76	

