

Riesling *Collection* 2021

Le Riesling est le roi des vins d'Alsace. Chacun s'accorde à reconnaître qu'il s'agit du vin le plus élégant de la région. Cette cuvée est issue d'une sélection parcelleire du vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé.

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 3 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Œil	Robe dorée, brillante.
Nez	Arômes variés du fruit (agrumes) au minéral (pierre à fusil).
Bouche	Nerveux à l'attaque, apparaît bien équilibré et long en bouche.

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS & VIN

Merveilleux vin de gastronomie, il se marie parfaitement avec les poissons, les crustacés, ainsi qu'avec une choucroute.

GARDE

Se déguste parfaitement les 5 à 6 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.

Alcool :	13.0	% vol.
Sucres résiduels :	3.3	g/L
Acidité totale :	5.87	g/L (exprimé en H2SO4)
pH :	2.91	