



## RIESLING 2020

AOC Alsace, Alsace, France

Riesling de notre gamme Tradition.  
Le Riesling " Roi " des cépages Alsaciens.  
Noble et racé, c'est un merveilleux vin de gastronomie.

### PRÉSENTATION

Frais, fin et racé. L'alliance des minéraux apportés par la terre et du fruité citronné confère à ce vin sec une élégante sensation de fraîcheur.

### LE MILLÉSIME

2020, millésime de grande canicule

Un hiver pluvieux, un printemps humide, précoce et chaud, et un été sec et caniculaire avec des orages violents et de la grêle dans certains secteurs : la météo a mis à nouveau nos nerfs à rude épreuve.

Quel que soit le cépage, ils se caractérisent tous par leur typicité, leur équilibre, leur netteté, avec un côté digeste, facile à boire.

### SITUATION

Exposition Sud/Sud-Est

### TERROIR

Provient exclusivement de nos parcelles situées sur le terroir HEISSENBERG (montagne chaude) au coeur de notre commune de Nothalten.

La pente y est forte et l'exposition optimum pour y faire mûrir nos Riesling et Pinot Noir. Ce sol est composé de grès en décomposition avec un sous-sol très pierreux, ce qui permet un réchauffement dès les premiers rayons du soleil. La vigne, par le manque d'eau doit aller puiser en profondeur, tout ce qui lui est nécessaire dans les entrailles de la terre.

### À LA VIGNE

Rendement aux alentours de 70 hl/ha

Belles grappes bien jaunes, bien mûres mais quelque peu confites.

Enherbement naturel maîtrisé afin d'éviter trop de concurrence et de stress pour la vigne.

### VINIFICATION

Pressurage de 4 heures

Débourage statique à froid

Fermentation par levures indigènes, étalée sur 4 semaines à température constante.

Pas de fermentation malolactique afin de préserver les acidités déjà basses.

### ÉLEVAGE

Elevage jusqu'au printemps en cuve inox.

### 12 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 3,8 g/l



**SERVICE**

Servir entre 8 et 10°C. Carafier si possible une heure à l'avance pour permettre aux arômes de s'ouvrir. À boire dès à présent et dans les 15 ans pour bénéficier de toutes ses vertus aromatiques.

**POTENTIEL DE GARDE**

10 à 15 ans

**DÉGUSTATION**

Nez citronné, minéralité.

**ACCORDS GOURMANDS**

Idéal avec une choucroute, poissons, coquillages et crustacés.

