



## RIESLING Grand Cru MUENCHBERG 2019

AOC Alsace Grand Cru Muenchberg, Alsace, France

RIESLING Grand Cru MUENCHBERG de notre gamme l'Empreinte. Né sur les pentes grésivo-volcaniques du Grand Cru MUENCHBERG, ce Riesling frais offre une belle salinité et de la minéralité.

### LE MILLÉSIME

2019 le millésime de toutes les élégances.

Ce Riesling nous offre une cuvée racée, structurée, expressive et d'une grande précision en finale.

### SITUATION

Le terroir de ce Grand Cru renommé de Nothalten est abrité des pluies et des vents d'Ouest par l'Ungersberg. Sa forme épouse les courbes d'un croissant pour mieux accueillir et retenir le soleil. Il bénéficie sur ses 17,70 ha d'un microclimat unique, qui permet une concentration du sucre dans les raisins. Cela donne un vin corsé, très fruité et riche.

Le Riesling en est le cépage de prédilection.

### TERROIR

Le MUENCHBERG est un terroir grésivo-volcanique, avec des failles de quartz. On retrouve des notes d'agrumes confits dans les vins issus de ce grand terroir, avec une acidité très fine et délicate, qui évoluera avec le temps pour exprimer de la minéralité et de la salinité.

### À LA VIGNE

Rendements limités à 50 hl/ha

### VINIFICATION

Fermentation en 2 temps : d'abord bloqué à l'arrivée de l'hiver puis la fermentation a repris spontanément avec les beaux jours du printemps 2020.

### ÉLEVAGE

Fermentation longue et élevage sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteilles fin juillet 2020.

### 14 % VOL.

Contient des sulfites.

### DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 50 hl/ha

Sucre résiduel: 2,4 g/l

### SERVICE

Service entre 8°C et 10°C.

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

### DÉGUSTATION

Notes florales et fruitées.

Sa verticalité donne de la longueur en bouche tout en ayant du corps et une grande amplitude.

Salinité et belle minéralité ; finesse acide tout en longueur



ACCORDS GOURMANDS

À associer avec des bouchées apéritives de la mer, une dorade grillée, une choucroute de poissons ou encore des viandes blanches.

