



RIESLING GRAND CRU BRAND 2015

AOC Alsace Grand Cru, Alsace, France

PRÉSENTATION

Le nom de Brand signifie « Terre de feu ».

TERROIR

Protégé des vents et bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel, le terroir du Brand, situé sur le ban de Turckheim, est constitué de granite, meilleur fournisseur d'oligo - éléments dans le sol. Le Brand se divise en 2 parties : Le Steingliz, plus à l'ouest, se caractérise par un terroir granitique à deux micras. En contrebas le Schneckelsbourg contient du calcaire (pH 8,4) et est plus riche en matières organiques.

À LA VIGNE

Depuis 2004, l'ensemble du vignoble est en culture biologique et biodynamique. Cette autre voie plus exigeante et qualitative permet une symbiose entre le ciel, la terre, la plante et l'homme. Cette relation étroite entre ces 4 éléments engendre un raisin noble, qui, à son tour, va donner naissance à un vin dense et équilibré à la personnalité unique.

VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins - exclusivement issus de l'agriculture biologique et bio-dynamique - rétrocedent de façon naturelle leurs arômes au moût. Ils fermentent de façon spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures sélectionnées, et sans chaptalisation. Après une fermentation d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils sont élevés selon le cas dans des foudres centenaires en chêne ou en cuves d'acier inoxydables.

CÉPAGE

Riesling

14.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Sucre résiduel: 6 g/l

Acidité tartrique: 7.2 g/l

JOSMEYER

ALSACE



RIESLING
GRAND CRU BRAND

DÉGUSTATION

Vin d'une finesse et d'une précision remarquable.

ACCORDS GOURMANDS

Au delà des accords qu'on lui reconnaît naturellement sur la cuisine alsacienne, il souligne avec grâce les saveurs iodées des produits de la mer et aime le langage du sel. Fruits de mer, poissons de mer ou d'eau douce, sushis, sashimis, viandes blanches à la crème, fromages de chèvre ou de brebis, fromage à pâte molle (comté, vieux gouda, parmesan).

