

RIESLING Cuvée "M" 2015

AOC Alsace, Alsace, France

Riesling Cuvée "M" 2015 (façon Vendanges Tardives) de notre gamme L'Empreinte.

Vin bien structuré, puissant et racé, typé du Riesling.

La concentration des sucres dans les baies par l'action du botrytis donne à ce vin un caractère unique au monde.

PRÉSENTATION

Ce vin exprime la minéralité de son terroir due à l'évolution des arômes et de la structure du vin. " La vendange tardive " est obtenue par des raisins récoltés en surmaturités plusieurs semaines après les vendanges habituelles, en fonction des conditions climatiques du millésime.

LE MILLÉSIME

2015, millésime précoce de grande canicule et de concentration des sucres. Nous avons réalisé des Vendanges Tardives de très haut niveau.

SITUATION

Cette cuvée est issue d'une seule parcelle située dans le Grand Cru Muenchberg sur la commune de Nothalten.

Le sol, composé de roche gréso-volcanique en décomposition est très pauvre et drainant. La vigne se doit de développer son système racinaire en profondeur afin de survivre.

Les minéraux présent dans le sous-sol donnent à la vigne les éléments nécessaires à son développement. Les raisins qui en sont issus expriment pleinement la complexité du terroir: puissance, salinité, d'une acidité très fine et pointue.

TERROIR

Les Vendanges Tardives sont produites en très faibles quantités sur nos meilleurs terroirs. Les raisins sont surmûris et concentrés par le botrytis (pourriture noble). Tout le travail en amont nous permet d'élaborer cette cuvée qui allie puissance, complexité et finesse.

À LA VIGNE

Taille très courte en Guillot double

Ebourgeonnage au mois de mai

Rendements très faibles aux alentours de 30 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage en grappes entières pendant 6 à 7 heures, afin d'extraire tous les arômes et les sucres présents dans le raisin.

Débourbage à froid pendant 36 heures puis départ en fermentation par l'action des levures indigènes provenant du terroir.

ÉLEVAGE

Quelques mois en cuve inox afin de garder pleinement toute la fraîcheur avant la mise en bouteilles.



12,5 % 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

Volume de production: 2000
Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 25 ans
Sucre résiduel: 60 g/l

SERVICE

Température de service 8 à 10°

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Bouche ample et riche, robe jaune or, beau nez très typé avec de belles notes de surmaturation.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal pour l'apéritif. Accompagne à merveille le foie gras.

