Riesling Tradition
A.O.C Alsace
2020

- **Degré d'alcool** 11,5 % alc./vol.
- **Cépage** Riesling
- **Terroir** Calcaire et argilo-calcaire
- **Vendange** Manuelle

Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

Dégustation

Le Riesling sec, racé, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances minérales (silex), florales et délicatement fruité du type agrume, sève de pin, cannelle.
La robe est jaune pâle avec de légers reflets verts, brillants et limpide. Le nez très frais, développe des arômes citronnés, avec de discrètes notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche et racée. Il possède beaucoup de volume et développe avec délicatesse une belle palette de fruits jaunes. D'une belle race, c'est un vin vif et désaltérant, très représentatif du cépage

Accords Gourmands

Du point de vue gastronomique, le Riesling convient tout particulièrement aux produits de la mer et aux viandes blanches : poissons fins grillés ou en sauce, crustacés et fruits de mer, huîtres, choucroute et coq au Riesling, tourte vigneronne, cuisses de grenouille, matelote, Baekaoffa et charcuterie.

- **Service** 10 et 12°C

Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans

CONTIENT DES SULFITES