

## STEIN RIESLING 2014



### Caractère

Le nez très minéral évoque le citron vert et la mangue. Elevé en foudre sur lies pendant 22 mois, ce riesling de terroir se révèle salé, tendu, d'une belle acidité. Un vin de race, d'une grande élégance.

### A déguster avec...

Choucroute, risotto, pied de porc pané, poissons grillés, fritures de légumes ou de poissons, œufs brouillés... : ce riesling accompagnera à merveille tous les plats un peu riches qui demandent à être « déglacés » par un vin frais et vif.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 1.1 g/l

Alcool : 12.5°

Acidité totale : 8.7 g/l

Acidité volatile : 0.86 g/L

pH : 2.8

S02 total : 17 mg/l

### La terre et la vigne

*Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique.*

*Vendangé le 3 octobre 2014. Rendement de 48 hl /ha.*

*Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.*

*Elevage en foudre de 22 mois sur lies totales.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Sulfitage léger à la mise en bouteille au mois d'août 2016.*

*Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche en dessous de 14°C.*