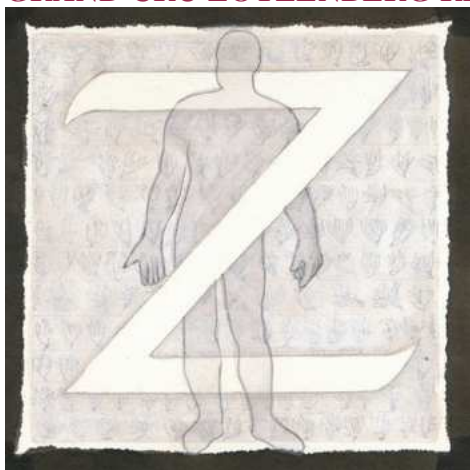


GRAND CRU ZOTZENBERG RIESLING 2014



Caractère

Le nez, encore un peu levuré, est plutôt végétal, mentholé, avec des arômes de kiwi. La bouche, large, puissante, minérale, salée, séduit par sa fraîcheur et la gourmandise de sa matière. Un vin qu'on pourra garder en cave avec profit et qui révélera tout son potentiel dans la durée.

A déguster avec...

Tapas, charcuteries, poissons poêlés ou grillés, volailles, plats provençaux, tajines : on associera classiquement ce riesling avec des plats qui demandent un beau vin blanc.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Un carafage permettra au vin de s'ouvrir et d'exprimer sa complexité.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.4 g/l

Alcool : 13.1°

Acidité totale : 7.8 g/l

Acidité volatile : 0.68 g/L

pH : 2.87

S02 total : 30 mg/L

La terre et la vigne

Le terroir du Grand cru Zotzenberg exposé au sud, sud-est est composé de calcaires gréseux ferrugineux. Vendangé le 6 octobre 2014. Rendement de 55 hl /ha. Culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage en foudre de 20 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 autour de 14°C.