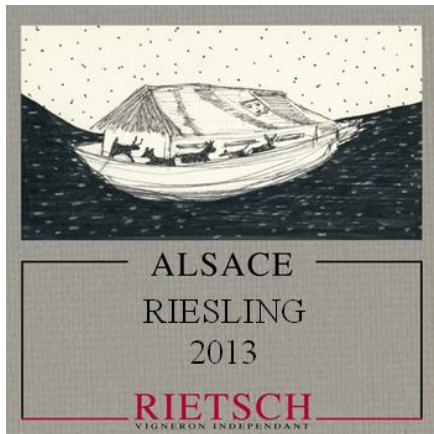


RIESLING LITRE 2013



Caractère

Des parfums purs et simples, de la fraîcheur, de la vivacité : voilà un vin de soif, qui claque sous la langue, et auquel on a envie de revenir.

A déguster avec...

Ce riesling accompagnera avec bonheur charcuteries, salades de poisson et petits plats. A déguster avec des copains, au frais sous la tonnelle.

Le service du vin

A carafier un peu avant le service et à servir entre 10 et 12 degrés.

Fiche technique

Alcool : 11.8°

Sucre résiduel : 2.5 g/l

Acidité totale : 7.2 g/l

Acidité volatile : 0.57 g/L

pH : 2.89

S02 total : 19 mg/L

La terre et la vigne

Ce riesling provient des parcelles argilo-calcaires de Mittelbergheim et argilo-gréseux de Heiligenstein.

Vendangé entre le 14 et le 17 octobre 2013.

Rendement de 50 hl/ha.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies de 10 mois en foudre.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 3 à 1.5 microns.

Léger sulfitage de 15 mg/L à la mise en bouteilles.

Mise en bouteilles : août 2014.

Le cahier des charges européen des vinifications biologiques autorise une teneur maximale de S02 total de 150 mg/L pour les vins blancs secs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.