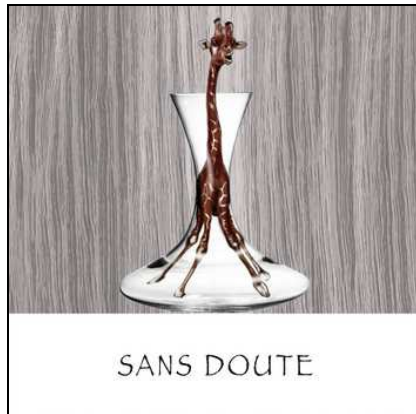


## SANS DOUTE – RIESLING 2013



### Caractère

Ce riesling au beau nez d'ananas et de mirabelle, subtilement oxydatif, est un vin vif, tranchant, cristallin, dont la belle acidité exprime la typicité du terroir grand cru Zotzenberg d'où il provient. Comme beaucoup de vins « nature », c'est un vin vivant dans le temps. Un carafage de quelques heures le détendra, polira son tranchant et lui permettra d'exprimer sa complexité. Un riesling que les plus patients pourront garder quelque temps en cave.

### A déguster avec...

La vivacité et la fraîcheur de ce riesling feront merveille avec des plats riches, qui demandent un vin qui « déglace » : fondue savoyarde, raclette, soufflé au fromage, choucroute, tempura, beignets de légumes...

### Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés. Carafage conseillé.

### Fiche technique

Alcool : 12.6°

Sucre résiduel : 1.4 g/l

Acidité totale : 7.5g/l

Acidité volatile : 0.64 g/L

pH : 2.86

S02 total : 13 mg/L

### La terre et la vigne

*Raisins issus du terroir Grand Cru Zotzenberg composé de calcaires gréseux ferrugineux.*

*Vendangé le 18 octobre 2013.*

*Rendement de 46 hl /ha.*

### Vinification

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

*Elevage sur lies de 11 mois en cuve inox.*

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

*Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteille : août 2014 - 2860 bts.*

*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.*