

GRAND CRU ZOTZENBERG RIESLING 2015



Caractère

Le nez assez discret évoque les fruits jaunes, tandis que la bouche se révèle solaire, puissante, complexe et d'une belle salinité. Autant de caractères issus de deux ans d'élevage sur lies.

A déguster avec...

Viandes blanches à la crème, plats épicés, abats, rognons, boudin, civets, tajine de légumes, plateaux de fromages... : on associera ce grand riesling avec des plats goûteux, qui demandent un vin blanc de caractère.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.7 g/l

Alcool : 14°

Acidité totale : 6.9 g/l

Acidité volatile : 0.73 g/L

pH : 3

S02 total : 9 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 21 septembre 2015. Rendement de 41 hl /ha. Culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Fermentation malolactique faite.

Elevage en foudre de 22 mois sur lies totales.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Sulfitage léger en cours d'élevage. Mise en bouteille : août 2017.

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.