

QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ - RIESLING 2012 NATURE



Caractère

Une belle couleur ambrée, un nez de pomme et de tisane : ce riesling est un vin expérimental, souple, large, tannique, qui évoque l'infusion de plantes, et dont la personnalité ne repose pas sur l'acidité mais sur une mâche tout à fait inattendue.

A déguster avec...

Viandes blanches en sauce, poulets aux amandes ou aux abricots, tajines aux coings ou aux dattes, fromages : ce vin atypique accompagnera volontiers les plats sucrés-salés, mais également un plateau de fromages.

Le service du vin

Servir frais autour de 10 degrés.
Carafage conseillé.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.5 g/l
Alcool : 12.5°
Acidité totale : 5.4 g/l
Acidité volatile : 0.58 g/L
pH : 3.3
SO₂ total : 8 mg/l

La terre et la vigne

*Terroirs marno-calcaires.
Vendangé le 11 octobre 2012. Rendement de 46 hl /ha.
Certifié en culture biologique.*

Vinification

*Issu d'une macération semi-carbonique de 12 jours sur grappes entières.
Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.
Elevage de 12 mois en demi-muid et barriques de 400 L.
Non filtré. Sans sulfites ajoutés.
Mise en bouteille : novembre 2013 - 1660 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 en dessous de 14°C.