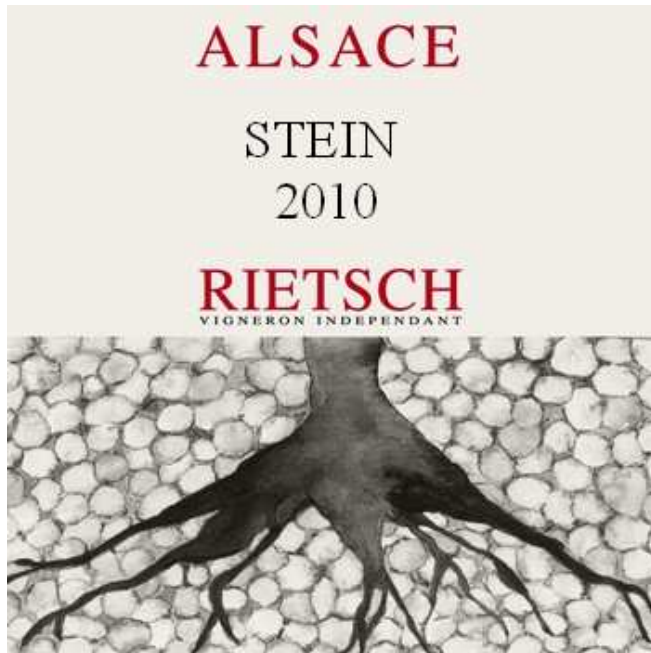


STEIN RIESLING 2010



Caractère

Révèle des arômes subtils d'agrumes confits. La matière est dense, l'attaque en bouche sur fait sur la fraîcheur, puis se prolonge sur une expression minérale qui apporte de l'ampleur et de la concentration en finale.

A servir avec...

les poissons d'eau douce, les poissons cuisinés au four et poêlés, les viandes blanches, les volailles, par exemple un Coq au Riesling...

Fiche technique

Sucre résiduel : 7.1 g/l

Alcool : 13,0°

Acidité totale : 7.7 g/l

pH : 3.1

La terre et la vigne

Terroir argilo-calcaire exposé au sud, composé de calcaire oolithique

Vendangé le 16 octobre 2010.

Rendement de 49 hl /ha.

Vinification

Elevage sur lie totale de 9 mois, en foudre.

Stabilisation : sulfitage – Filtration sur terre suivie d'une filtration fine sur plaques de cellulose 0,6 microns.

S02 total : 80 mg/l

Mise en bouteille : 28 juillet 2011.