

## STEIN RIESLING 2017



### Caractère

Une jolie robe d'or pâle aux reflets verts, un nez minéral et citronné, une bouche élégante, saline, d'une belle longueur : ce riesling de pressurage direct conviendra à tous les amateurs du cépage.

### À boire avec...

Ce vin de gastronomie s'accordera avec des poissons crus, une matelote, un coq au riesling, des viandes blanches à la crème, des bouchées à la reine, des plats de champignons, etc.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Un vin de garde qui pourra rester en cave pendant plusieurs années.

### Fiche technique

Alcool : 13.1°

Sucre résiduel : 1.9 g/l

Acidité totale : 9.9 g/l

Acidité volatile : 0.71 g/L

pH: 3.0

S02 total: 11 mg/l

### La terre et la vigne

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

*Vendangé le 20 septembre 2017. Rendement de 51 hl /ha.*

*Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Elevage sur lies en foudre durant 32 mois.*

*Sulfitage léger en cours d'élevage. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteille : mai 2020.*

*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.*