

STEIN RIESLING 2017



Caractère

Une jolie robe d'or pâle, un nez de fruits à pépins, une bouche élégante, saline, soyeuse : ce riesling de pressurage direct, élevé sur lies pendant deux ans et demi, offre un bel équilibre entre rondeur et tension.

À boire avec...

Ce vin s'accordera avec des crustacés, un aïoli, un pâté en croûte, 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 : 13.2°

Sucre résiduel : 2.7 g/l

Acidité totale : 8.1 g/l

Acidité volatile : 0.82 g/L

pH: 3.36

S02 total: 10 mg/l

La terre et la vigne

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

Vendangé le 4 octobre 2019. Rendement de 52 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Elevage sur lies de 31 mois en foudre.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : mai 2022.

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.