



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 2.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.80

Ph : 3.30

RENDEMENT hl/ha : 38

VENDANGES : MANUELLES

**TERROIR** : Sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. Texture et état structural : bonne fissuration et pierrosité favorisant la pénétration racinaire jusqu'à 50 à 60 cm.

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

**ÉLEVAGE** : Sur lies entières en fût pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Bouquet subtil, complexe, aux nuances de pierre à feu, d'abricots et de pêches blanches. Belle structure en bouche, consolidée par des tannins très fins et par une structure saline rafraîchissante. Un vin de caractère et de gastronomie. Nombre de bouteilles produites : 1500

**ACCOMPAGNEMENT** : Servi entre 10 et 12°C, ce riesling sec accompagnera les poissons grillés, un gratin d'écrevisses ou de langoustes, un coq au Riesling ou des cuisses de grenouilles persillées.

**GARDE** : 2025 - 2040