



APPELATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 04/07/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.8

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.77

Ph : 3.21

RENDEMENT hl/ha : 37

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Situé à l'est de Saint Hippolyte orientation Sud à Sud-est en plaine Sols bruns acides et sableux granitiques grossiers Terroir : sols bruns acides et sableux granitiques grossiers. Surface : 64.37 ares de riesling Les vins sont en général relativement sec, légers, sur des notes florales.

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 foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez de fleurs séchées et de fruits secs avec des notes d'agrumes très présentes. La bouche est pure et fruitée. Elle est marquée par une belle acidité croquante. Bel équilibre sec

ACCOMPAGNEMENT : Fromages de chèvre frais, comté, poissons grillés.