



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 6.8

ACIDITE TOTALE / H₂SO₄ g/l : 4.08

Ph : 3.10

RENDEMENT hl/ha : 22

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Un terroir exceptionnel : Exposé plein Sud à flanc de colline le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines.

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 pièces bourguignonnes de plusieurs vins pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Le Riesling Grand Cru Mambourg 2017 est à la fois pur, intense, parfaitement mûr au nez, frais et épicé. La bouche est soyeuse, très intense, bien structurée et ferme, avec des tanins fins et une belle salinité. C'est un vin sec, très long et minéral qui présente une grande complexité.

ACCOMPAGNEMENT : Poissons

GARDE : Très longue garde