



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : Août 2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 37.8

ACIDITE TOTALE / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l : 4.48

Ph : 3.14

RENDEMENT hl/ha : 29

VENDANGES : MANUELLES

**TERROIR** : Situation : au nord de Riquewihr, les vignes courent sur le flanc Sud et Sud-Est du coteau du Schoenenbourg, entre 265 et 380 m d'altitude, en pente assez forte. Terroir : ce lieu-dit est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité Est des marnes calcaires du Lias.

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage 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 pendant 3 années.

**DESCRIPTION** : Issu d'une petite parcelle de vignes plus jeunes (15 à 20 ans) cultivée en biodynamie depuis 2014, le Riesling Alsace Grand Cru Schoenenbourg 2015 offre un bouquet intense, aromatique mais très pur et raffiné aux notes minérales. Bouche luxuriante et intense, avec des arômes de fruits tropicaux, c'est un Riesling intense, salé, très bien structuré avec une texture soyeuse et des tanins très fins. Long et intense.

**GARDE** : Très longue garde