



Vorbourg Grand Cru Riesling A.O.C. Alsace Grand Cru 2011

VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve d'acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille. Stockage en bouteille avant commercialisation.

DÉGUSTATION

ROBE: or intense, chatoyante.

NEZ: intense et très complexe minéral, épice vanille, amande amère, fruité pomme-coing, zeste pamplemousse, note grillée, pain d'épice au miel, poivre noir.

BOUCHE: ample et droite, équilibrée, dynamique, d'une belle complexité aromatique dans laquelle on retrouve les arômes du nez, de l'attaque à la finale. Persistance sur une belle minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Il convient parfaitement au foie gras poêlé aux raisins, aux crustacés (homard grillé, gambas rôties aux épices) et les fromages (Fourme d'Ambert.)

CÉPAGE
RIESLING

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% alc./vol.

TERROIR

Calcaro-gréseux, le sol sec et bien drainé permet la production de vins puissants au caractère floral, pleins de finesse et de fraîcheur. Situé au sud du vignoble d'Alsace, le Grand Cru Vorbourg (= la montagne avancée, les Vosges) bénéficie de l'un des climats les plus secs d'Alsace grâce à la protection du Petit et du Grand Ballon d'Alsace.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale entre 10 et 15 ans.