



## 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.