



### Riesling Grand Cru Schoenenbourg Vendanges

Tardives A.O.C. Alsace

2004



#### 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 franc, disque argenté.  
NEZ : Minéral, fruits à chair blanche pomme, poire, poivre gris, une pointe de bergamote.  
BOUCHE : Suave sur une belle acidité de soutien et une finale minérale.

#### ACCORDS GOURMANDS

Il peut être bu en apéritif et s'associe très bien avec la cuisine exotique tels que la cuisine Thaï et plat sucré-salés blanc de volaille au curry doux, sauté de porc aux pruneaux, tajine.

#### CÉPAGE RIESLING

DEGRÉ D'ALCOOL  
12% alc./vol.

TERROIR  
Strates superficielles de Marnes (argile à forte proportion de calcaire), sur une roche mère de Gypse (roche tendre en lamelles superposées).

VENDANGE  
Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE  
8 à 10°C

CONSERVATION  
Conservation optimale entre 10 et 15 ans.