



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.