



## **RIESLING 2014 ROT MURLÉ**

Alcool : 12,7 %

Acidité : 7,5 g/l AT

Sucre résiduel : 3,1 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 33 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

### **Terroir**

sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

### **Particularités d'élevage**

Maturation sur lies fines pendant 22 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles début août 2016 avec ajout de sulfite.

### **Dégustation**

Robe jaune aux reflets or - arômes de pêche blanche, d'agrumes et de mirabelle - bouche riche et fraîche, aérienne et soyeuse - saveurs de pierre calcaire, d'écorce d'agrumes et de fruits jaunes- longue finale saline et pierreuse.

Température conseillée : 10 °C

### **Accompagnement**

Poissons en sauce, ris de veau.