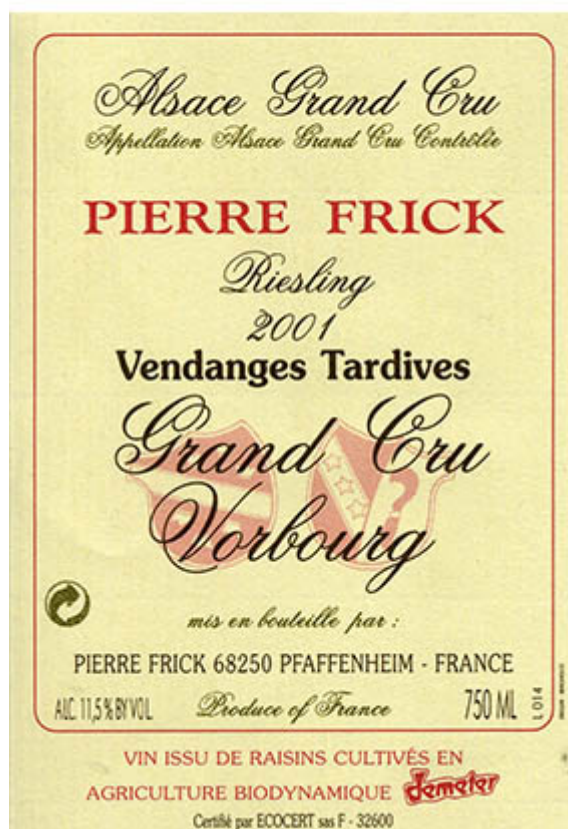


*Vendanges Tardives*



AMPHORE

Médaille d'Argent Concours Amphore 2008



*Grands Vins d'Alsace*  
PIERRE FRICK

## **RIESLING - GRAND CRU VORBOURG VENDANGE TARDIVE**

**Millésime : 2001**

Alcool : 12.3%

Acidité : 7.8 g/l AT

Sucre résiduel : 61.5 g/l

### **Terroir**

Le Vorbourg est exposé sud-sud-est et comme son nom l'indique, se trouve " avant " le château (Isenbourg) de Rouffach. Son sol marno-calcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess (limon très fin, jaune pâle, dépôt de l'époque glaciaire quaternaire apporté par les vents).

### **Dégustation**

Robe jaune - nez intense et rond aux notes d'agrumes, d'ananas, de fleurs blanches et de poussière calcaire - palais riche et ample, soutenu par une superbe acidité tendue - Saveurs de pêches mûres, d'agrumes et de calcaire - longue finale minérale.

Température conseillée : 10°C

### **Accompagnement**

Apéritif - foie gras - à déguster pour le plaisir à tout moment