



## **RIESLING 2013 GRAND CRU VORBOURG**

Alcool : 12.3 %

Acidité : 7.5 g/l AT

Sucre résiduel : 2.0 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 21 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

### **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).

### **Particularité d'élevage**

Maturation sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 11 mois. Un seul ajout de sulfite à la mise en bouteilles début septembre 2014.

### **Dégustation**

Robe jaune pâle brillante - Arômes intenses et rond, avec des notes de biscuits, d'anis, de fleurs blanches, de zeste de citron, de fruits blancs (pêche) et des touches de pierre calcaire - Vin ample et sec avec des tanins élégants et fins et une acidité mure- saveurs mentholées, avec des notes de zeste de pomelos, de fruits jaunes et d'agrumes confits - termine sur une minéralité granuleuse.

Température conseillée : 10 à 12 °C

### **Accompagnement**

Poissons crus, poissons en sauce