



## **RIESLING - GRAND CRU VORBOURG**

**Millésime : 2008**

Alcool : 12.8 %  
Acidité : 7.7 g/l AT  
Sucre résiduel : 2.0 g/l

GRAND CRU

### **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 épicé avec des touches de tabac blond, de miel, d'écorces de citron et de minéralité calcaire - bouche profonde et très fraîche, aux saveurs de pomelos et de miel - grande persistance minérale - C'est un vin « caillouteux », vibratoire et dynamisant.  
T° : 10-12 °C

### **Accompagnement**

Poissons en sauce, terrines de poisson