RIESLING 2015 PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 12.5 %
Acidité : 7.2 g/l AT
Sucre résiduel : 2.2 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté

Terroir

Assemblage des cuvées de 2 parcelles au sols marno-calcaire et marno-gréseux avec une exposition plein Est

Particularités d'élevage

Longue fermentation et maturation sur lies fines pendant 17 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles fin février 2017 sans ajout de sulfite.

Dégustation

Robe or pâle – arômes discrets et fins de fleurs de sureau, d'écorces d'agrumes, avec des touches musquées et biscuitées –1ère bouche étonnante à apprivoiser – vin dense, frais et sec, aux saveurs d'infusion de sureau, de céréales et de groseille avec de fins amers de pomelos – longue finale saline de pierre calcaire. Pur jus de pierre.

Température conseillée : 12 °C

Accompagnement

fruits de mer, poissons grillés, terrines de poisson