

RIESLING ALSACE VENDANGES TARDIVES

AOP ALSACE

Nez aux arômes de fruits confits, bouche ample et riche. C'est un vin minéral et complexe: une vendange tardive toute en finesse.



Accords Mets/Vins	Apéritif, foie gras poêlé, poissons fumés, desserts ou simplement pour le plaisir.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Riesling
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	8 ans et plus
Millésime	2015
Nature du sol	Marno argilo calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Doux
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle après surmaturation des raisins. Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	4,14 g/L
Degré Alcoolique	12,00°
Sucre Résiduel	47,75 g/L