

## 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  
vieillessement**

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.

**Vinification**

Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.

**Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)**

4.14 g/L

**Degré  
Alcoolique**

12.00°

**Sucre Résiduel**

47.75 g/L