

## 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.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif, foie gras poêlé, poissons fumés, desserts ou simplement pour le plaisir.
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Riesling
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	8 ans et plus
<b>Millésime</b>	2015
<b>Nature du sol</b>	Marno argilo calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Doux
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle après surmaturation des raisins.
<b>Vinification</b>	Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	4.14 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	12.00°
<b>Sucre Résiduel</b>	47.75 g/L