

## Riesling Vieilles vignes AOC Alsace

### Accords mets-vin :

Viandes blanches, Rôtis  
Langoustine et homard, kaviar  
Poissons en sauce, Cabillaud  
Brochette de poisson  
Sushis, maki, fondue chinoise  
Bouchée à la reine, ris de veau  
Chaource, Cantal, tomme

### Dégustation :

Le nez est fruité et généreux, très citronné il est nuancé de poivre et de sauge.  
La bouche est élégante, ample et fraîche, elle s'organise autour d'une belle matière, puissante avec une acidité agréable.  
Des notes minérales s'ajoutent à sa complexité aromatique après 2-3 années de garde. C'est un joli vin avec une belle rondeur.

### Commentaire :

Le riesling est le cépage emblématique d'Alsace qui permet d'offrir l'élaboration de grands vins secs de gastronomie.  
Les arômes sont parfois floraux ou fruité. Pour ce vin nous sélectionnons les parcelles de riesling âgées de plus de 50 ans.

**Température de service :** 8-10° C.

**Conservation :** 3 à 5 ans.

### Données techniques :

Cépage Riesling  
Sol limono sableux avec forte présence de cailloux  
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.  
Classé **Haute Valeur Environnementale**  
12.5 % vol, 14 g/l S.R et 6.2 g/l A.T.

