

## Riesling

### AOC Alsace

#### Accords mets-vin :

Viandes blanches  
Fruits de mer  
Poissons  
Chèvre chaud  
Choucroute  
Ris de veau  
Tourtes et quiches

#### Dégustation :

Le nez est explosif et généreux, très citronné il est nuancé de poivre et de sauge. La bouche est élégante, racée et précise, elle s'organise autour d'une acidité élancée. Des notes minérales s'ajoutent à sa complexité aromatique après 2-3 années de garde. C'est un joli vin sec.

#### Commentaire :

C'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. Le vin est racé et fin.

**Température de service :** 8-10° C.

**Conservation :** 3 à 4 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**  
13 % vol, 4 g/l S.R. et 7.1 g/l A.T.

