



Riesling Clos Ste Odile 2011



Appellation : AOC Alsace

Taille du vignoble : 2 ha

Situation du vignoble : Obernai

Terroir : à dominante Calcaire

Cépage : Riesling

Rendement : 80 Hl/Ha

Vinification : La conduite de la vigne avec limitation des rendements se fait dans le respect du cépage et les vendanges s'effectuent à la main pour préserver toute la typicité de ce fabuleux terroir. En cave, tout le travail est axé sur le respect des arômes en préservant les jus de l'oxydation.

Vieillessement : Le vieillissement s'effectue en cuverie inox

Assemblage : chaque cuve vinifiée séparément est assemblée avant mise en bouteille

Longévité : 4 à 6 ans

Date des vendanges : Troisième semaine d'octobre

Age des vignes : 30 ans

Dégustation : Superbe robe brillante aux discrets reflets verts. Nez citronné évoluant vers le minéral. Une pointe anisée se prolongeant en bouche. La bouche fraîche et structurée en fait un excellent vin de gastronomie.

Mets : Fruits de mer et crustacés, poissons. C'est un vin parfait pour la gastronomie et les repas de fête.



Analyses :

- **Millésime** : 2011
- **Acidité Tartrique** : 7.48 g/l (tart. acid)
- **Sucres Résiduels** : 13.1 g/l
- **pH** : 3.09
- **Titre Alc. Volume** : 12 % vol