



Riesling Grand Cru MAMBOURG 2009

Appellation : Alsace Grand Cru Contrôlée

Taille du vignoble : 0,9 hectare

Situation du vignoble : Sigolsheim. Exposition Sud/Sud-Ouest. Exposition optimale.

Terroir : Argilo-calcaire, crayeux.

Cépage : Riesling

Rendement : 47 hectolitres/hectare

Vinification : Vinification traditionnelle avec fractionnement qualitatif des jus. Fermentation à température contrôlée. Elevage sur lies fines entre 8 et 10 mois (autolyse des levures) en cuve inox. Légère filtration.

Vieillessement : Le vieillissement s'effectue en cuverie inox.

Longévité : 8 à 12 ans.

Date des vendanges : Troisième semaine d'octobre

Age des vignes : 25 ans

Dégustation : Jaune clair brillant. Très séduisant au nez avec ses arômes d'agrumes, citron confit, renforcé par la sur-maturité de l'ananas. D'une belle attaque au palais, équilibré, onctueux, généreux, il présente une harmonie parfaite, révélant un superbe potentiel d'évolution.

Mets : Il accompagne les mets les plus raffinés, partout où un vin blanc sec s'impose. Incomparable sur les poissons, les crustacés, les fruits de mer et bien sûr la choucroute.



Analyses :

- **Millésime** : 2009
- **Acidité Tartrique** : 5.14 g/l (tart. acid)
- **pH** : 3.38
- **Sucres Résiduels** : 17.2 g/l
- **Titre Alc. Volume** : 12.75 % vol