



Riesling Vendanges Tardives 2005

Appellation : Appellation Alsace Contrôlée

Taille du vignoble : 1,35 hectare

Situation du vignoble : Kientzheim, Sigolsheim et Riquewihr.

Terroir : Argilo-calcaire, schiste, sablonneux, granite.

Cépage : Riesling

Rendement : 34 HL/HA

Vinification : Vinification traditionnelle avec :
- Fractionnement qualitatif des jus.
- Fermentation à température contrôlée.
- Elevage sur lies fines (autolyse des levures) en cuve inox.

Vieillessement : micro cuverie en inox

Longévité : 10 à 15 ans

Date des vendanges : mi-novembre

Age des vignes : 33 ans

Dégustation : Ce grand vin offre une belle ouverture olfactive et gustative. Doté d'une robe jaune paille, limpide et brillante, il montre un nez très expressif mêlant cire, miel et gelée de coing. L'attaque surprenante est nerveuse, d'une grande concentration et développe des notes florales avec en finale un petit rappel agréable du coing, le tout sur une harmonie parfaite. C'est un vin gastronomique par excellence.

Mets : Parfait sur les poissons, grillés, cuisinés au beurre ou à la crème ainsi que sur les fruits de mer, coquillages et crustacés. A proposer partout où un vin blanc sec s'impose. Un plaisir véritable pour les grands connaisseurs.



Analyses :

- **Millésime** : 2005
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 5 g/l
- **Sucres Réducteurs** : 134g/l
- **Titre Alcoom. Volum.** : 12,10%

Gencod bouteilles 750 ml :

- **EAN** : 3263530020451
- **UPC** : 0 97871 020455