



## Riesling 2018 Vendanges Tardives - Doux / Sweet

Cépages :

Riesling

Mention Vendanges Tardives :

La richesse en sucres doit être supérieure à 14.5 % d'alcool potentiel naturel pour le Riesling.

Situation des parcelles :

Parcelles de Rorschwihr sur sols bruns argilo-calcaires avec sous-sols de marnes Oligocène et de calcaire dur. Sols profonds à très bon potentiel viticole. Exposition Est-Sud est, pentes douces. Microclimat très favorable à la surmaturation (zone ventée, sèche, en haut de coteau).

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- *Robe* : Finement dorée, aux reflets orangés et à l'éclat prodigieux.

- *Nez* : Intense sur des notes florales (fleurs d'oranger, de cassis, d'églantines et d'acacia, arbustives (genêt, buis, tilleul) et fruitées (orange sanguine, fragrances muscatées, mentholées, citronnées). nuances épicées (clou de girofle, noix de muscade). Notes de surmaturité, de fruits confits (abricot, poire).

- *Bouche* : Attaque soyeuse, veloutée et élégante, bouquet intense sur des notes de Bergamote, de miel frais, de coing et de poires confites, de clou de girofle...Acidité discrète, bouche ample et délicate. Grand persistance des notes fruitées et confites.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : Il s'agit d'un vin de découverte et d'amateurs. A boire entre amis accompagné de biscuits sucrés, de viennoiseries. La subtilité de ses arômes et sa douceur le rendent difficile à servir avec les mets. Il convient d'avantage à l'apéritif, lors d'un verre de l'amitié ou en digestif raffiné. Osez toutefois quelques mets gastronomiques particuliers : foir gars 2 façons asperges et mangue amère ; roti de foie de veau, échalotes confites et pommes fondantes aux aromates ; canard au miel, menthe fraîche, granny smith ; pomme cuite à la pâte d'amande ; ...

- *Température de service* : 8-9°

- *Garde* : 10-12 ans

