

AOC Alsace Grand Cru Alsace Grand Cru Altenberg de Wolxheim Riesling 2015

Terroir

La parcelle se situe sous la statue du sacré-cœur sur la partie centrale du Grand Cru. Le sol est de nature calcaire avec peu de marnes à cet endroit. Les vignes âgées d'une vingtaine d'années doivent puiser leurs nutriments profondément dans ce sol pierreux et pauvre. L'altitude est de 250 mètres et la pente orientée sud-sud est fait de ce coteau fortement pentu l'un des plus beaux terroirs d'Alsace.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre étant labouré de novembre à juillet. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation

Vin à la robe dorée soutenue. La bouche est ample, riche ou se côtoie des arômes de pierre à fusils et de fruits exotiques. Un vin riche et complet ou le terroir s'affirme lentement au fil du temps.

Accords Mets Vin

Poissons en sauce, crustacés...

Temps de garde :

de 2 à 15 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

14% vol

Sucre :

5 g/l

