



## **RIESLING 2015 PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ**

Alcool : 12.5 %

Acidité : 7.2 g/l AT

Sucre résiduel : 2.2 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté

### **Terroir**

Assemblage des cuvées de 2 parcelles au sols marno-calcaire et marno-gréseux avec une exposition plein Est

### **Particularités d'élevage**

Longue fermentation et maturation sur lies fines pendant 17 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles fin février 2017 sans ajout de sulfite.

### **Dégustation**

Robe or pâle - arômes discrets et fins de fleurs de sureau, d'écorces d'agrumes, avec des touches musquées et biscuitées - 1ère bouche étonnante à apprivoiser - vin dense, frais et sec, aux saveurs d'infusion de sureau, de céréales et de groseille avec de fins amers de pomelos - longue finale saline de pierre calcaire. Pur jus de pierre.

Température conseillée : 12 °C

### **Accompagnement**

fruits de mer, poissons grillés, terrines de poisson