



## **RIESLING 2016**

Alcool : 11.4 %

Acidité : 7.4 g/l AT

Sucre résiduel : 12.5 g/l

Vin Nature - sulfites totaux : 18 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Avec apport de 60 % de raisins 2016 Demeter d'un collègue en biodynamie

### **Terroir**

Assemblage provenant de parcelles à dominante argilo calcaire

### **Particularités d'élevage**

Maturation sur lies fines pendant 6 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles fin mars 2017 avec un unique ajout de sulfite.

### **Dégustation**

Robe d'un jaune d'or blanc - arômes intenses d'ananas frais, de pollen et de pêche blanche, avec des touches d'estragon - vin léger, tendre et dynamique, aux douces saveurs d'agrumes, de noisette fraîche et de pomme granny smith- finale fraîche et saline, aux notes mentholées.

Température conseillée : 10 °C

### **Accompagnement**

Rillettes de poissons, poissons en sauce, viandes blanches, tartes aux légumes