



RIESLING 2013 GRAND CRU VORBOURG

Alcool : 12.3 %

Acidité : 7.5 g/l AT

Sucre résiduel : 2.0 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 21 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

Le Vorbourg est exposé sud-sud-est et comme son nom l'indique, se trouve " avant " le château (Isenbourg) de Rouffach. Son sol marno-calcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess (limon très fin, jaune pâle, dépôt de l'époque glaciaire quaternaire apporté par les vents).

Particularité d'élevage

Maturation sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 11 mois. Un seul ajout de sulfite à la mise en bouteilles début septembre 2014.

Dégustation

Robe jaune pâle brillante - Arômes intenses et rond, avec des notes de biscuits, d'anis, de fleurs blanches, de zeste de citron, de fruits blancs (pêche) et des touches de pierre calcaire - Vin ample et sec avec des tanins élégants et fins et une acidité mure- saveurs mentholées, avec des notes de zeste de pomelos, de fruits jaunes et d'agrumes confits - termine sur une minéralité granuleuse.

Température conseillée : 10 à 12 °C

Accompagnement

Poissons crus, poissons en sauce