



RIESLING 2014 ROT MURLÉ

Alcool : 12,7 %

Acidité : 7,5 g/l AT

Sucre résiduel : 3,1 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 33 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines pendant 22 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles début août 2016 avec ajout de sulfite.

Dégustation

Robe jaune aux reflets or - arômes de pêche blanche, d'agrumes et de mirabelle - bouche riche et fraîche, aérienne et soyeuse - saveurs de pierre calcaire, d'écorce d'agrumes et de fruits jaunes- longue finale saline et pierreuse.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Poissons en sauce, ris de veau.