# RIESLING 2015 PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 12.5
Acidité : 7.2
Sucre résiduel : 2.2

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