



## Riesling 2014

QVX, Cuvée Xavier

### Dégustation

*Belle robe couleur jaune pâle.*

*Nez fruité et délicatement boisé. Des notes de mandarine, de pêches blanches bien mûres, des notes minérales.*

*Attaque fine et délicate, qui laisse place ensuite à un bouquet très expressif rappelant les arômes du nez.. La bouche est souple, avec du gras. Une pointe d'acidité en finale.*

### Aspect Technique

**Cépages :** Riesling

**Alcool :** 13.49 %

**Sucres résiduels :** 6.52 g/l

**Acidité :** 4.01 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Appellation :** A.O.C Alsace

**Terroir :** Sol argileux siliceux calcaire

**Exposition :** Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

**Vendanges :** Manuelles.

**Vinification :** Elaboré en fût de chêne, vinifié sur lies pendant 15 mois, avec batonnage.

**Culture :** Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



*Vins Eugène Meyer*

21a Rue de Bergholtz-Zell  
68500 BERGHOLTZ  
03 89 76 13 87



### Accompagnement

*Il accompagnera à merveille les apéritifs, mais également les gambas, les buffets froids, les viandes blanches...*

*Température de dégustation : 12° à 14°*