



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 H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux siliceux calcaire

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

Superficie : 0.20 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

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°