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

www.eugene-meyer.fr

Riesling **2018**

Macération

Dégustation

Belle robe jaune aux reflets or. Nez délicatement fruité aux arômes d'agrumes, avec des nuances minérales et florales. Très belle matière première. Vin frais et tonique . Arômes de fruits à chair blanche mûrs (poire, pêche), notes de verveine. Belle salinité avec une pointe très fine de tanins souples en finale.

Aspect Technique

Cépages : *Riesling*
Alcool : *12.53 %*
Sucres résiduels : *0.94g/l*
Acidité : *3.96 g/l en H2SO4*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol argileux siliceux calcaire*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges : *Manuelles.*
Vinification : *Les raisins de cette Cuvée ont été soigneusement triés, égrappés et mis en cuve.Le jus fermente ainsi 21 jours au contact de la peau du raisin, ce qui permet une plus grande extraction des arômes et la transmission de la couleur du raisin au vin.Elevage en foudre sur lies fines pendant 9 mois, avec batonnage.*
Culture : *Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.*

Accompagnement

Il accompagnera à merveille les poissons grillés, les volailles, le ris de veaux...

Température de dégustation : 12 à 14°

Depuis 1620

Vins Eugène Meyer

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.