



Riesling

Vendanges Tardives 2011

Dégustation

Une robe jaune or pâle. Le nez présente des arômes d'agrumes confits (citron vert, pamplemousse rose) avec des notes minérales.

En bouche, l'attaque est souple, on retrouve le complexe minéral/agrumes. Le milieu de bouche est ample, riche, épicée avec des notes de fruits exotiques surmûris. Le vin conjugue à la fois finesse, intensité et longueur.

La finale est harmonieuse, équilibrée entre le moelleux et la vivacité du Riesling.

Aspect Technique

Cépage : Riesling

Sucres résiduels : 41,1 g/l

Alcool : 12,85 %

Acidité : 4,93 g/l en A.T

Appellation : A.O.C Alsace

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

Vendanges : Les Vendanges Tardives proviennent de raisins récoltés manuellement en surmaturité, tard dans la saison. Les grains sont atteints de pourriture noble (*Botrytis Cinerea*). A l'identité du cépage et à son caractère aromatique s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

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

Ce vin se déguste en apéritif ou avec un dessert, comme une tarte à

la rhubarbe ou au citron.

Température de dégustation : 8 à 10 °