



·SOPHIE SCHAAL·

ALSACE-RIESLING

"C'est un vin vibrant que j'aime servir à mes amis à l'apéritif. Il permet d'éveiller les papilles mais est aussi un excellent compagnon pour débuter le dîner."

A.O.C. ALSACE

VIGNOBLE : La géologie alsacienne est une véritable mosaïque de Terroirs, du granit au calcaire en passant par l'argile, le schiste et le grès. Ce caractère unique est idéal pour que le Riesling s'épanouisse avec grandeur & complexité. L'empreinte terroir donne un supplément de caractère et d'âme à ce vin.

CAVE : Les raisins sont cueillis à la main avant d'être pressés en grappes entières. Après un pressurage long et doux, le jus est transféré en cuve pour un débourage statique. La fermentation naturelle peut durer jusqu'à trois mois, elle est ensuite suivie de quelques mois de vieillissement en cuve.

DÉGUSTATION

VISUEL: Aspect or pâle avec des reflets verts et une belle brillance.

NEZ : Intensément concentré, avec des notes de fleurs d'oranger, citron vert frais et fruits tropicaux.

BOUCHE : Un riesling d'Alsace classique, débordant de notes d'agrumes, de crème de citron et de pomme verte croquante, accompagné d'une acidité naturellement rafraîchissante.

METS & VINS Le 'zing' du Riesling lui permet de s'accorder à merveille avec les saveurs fraîches des fruits de mer, crustacés et poissons blancs, il rehausse les sauces à base d'agrumes ou d'ail.