



Riesling Biologique "Les Caves de l'Enfer" 2022

75 cl

Situation géographique et sol

Cet AOC Alsace Riesling "Bio" est issu d'un terroir travaillé en viticulture biologique, exposé plein sud et reposant sur une roche de nature granitique. Il est certifié par Ecocert FR-BIO-01. Les Riesling issus de ces terroirs sont secs, frais et élégants, ils concentrent toute la minéralité du sol dans une robe cristalline et des saveurs pures légèrement citronnées.

Vendange et vinification du Riesling Biologique

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique..

Commentaires de dégustation du Riesling Biologique

Sa robe est jaune or et brillante. Le nez dévoile des arômes d'agrumes et de d'arômes d'agrumes et quelques notes de fleurs d'acacia.
En bouche, le vin est sec et frais avec de beaux et délicats arômes d'écorces d'agrumes et de minéralité.

Accord mets et vins avec le Riesling Biologique

Ce Riesling est un vin blanc sec et élégant qui accompagne avec bonheur les poissons : Turbot avec une sauce à l'Orange et au Romarin, un filet de poisson sauce citronnelle, des Harengs marinées ou des tartares de poissons. Il accompagne aussi les volailles et les viandes blanches.

Aspect technique du Riesling Biologique

Cépage : Riesling
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 3.3 g/l
Alcool : 12°

Potentiel de garde : 1 à 3 ans