

RIESLING

La Chimère



Origines :

- Cépage(s) : 100% Riesling
- Lieu-dit : Les coteaux du Kefferberg
- Sol : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard
- Mode de culture Biodynamique

Vinification :

Pressurage lent en raisin entier vendangé à la main, levures indigènes, fermentation et élevage durant 10 mois en barriques. Élevé sans aucun ajout de produits œnologiques ou de sulfites, sans collage, ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 13°

Appréciation gustative :

Le Riesling est le cépage roi en Alsace. On dit aussi de lui qu'il arrive facilement à exprimer le terroir sur lequel il pousse. Grâce à notre mode de culture de la vigne et à un bon travail du sol, les racines de ce cépage peuvent descendre jusqu'à plus de 10 mètres de profondeur et capter les oligo-éléments et les sels minéraux de la roche mère. Ainsi, le *Riesling La Chimère* est un vin minéral très structuré en bouche avec des arômes d'agrumes. Il est vif et salin avec des notes d'églantine, d'acacia et de chèvre-feuille.

Conseil :

Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.

Il accompagnera très bien vos entrées et plats iodés tels que les poissons et fruits de mers.