



Riesling Florimont AOC Grand Cru Alsace 2018

75 cl

Vinification du Riesling Grand Cru Florimont

La vendange est exclusivement faite à la main. Les raisins sont délicatement pressés et la clarification des jus se fait naturellement à basse température. Les fermentations sont lentes et l'élevage sur lies fines de 9 mois minimum, confère au vin le gras, l'expression intense et complexe des plus Grands Vins Blancs de ce monde.

Description du Riesling Grand Cru Florimont

La robe jaune à reflets or charme d'emblée l'œil, son nez subtil, élégant et complexe, laisse découvrir des notes de fleurs et de fruits sec. Très aérien en bouche, ce Grand Cru FLORIMONT présente une très belle harmonie et un grand équilibre entre la sucrosité et l'acidité. Tout en finesse, la bouche est engageante et vivante, un subtil mélange de fruits frais couronné par une acidité finement mariée.

Aspect technique du Riesling Grand Cru Florimont

Cépage : Riesling
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 6.2 g/l
Alcool : 11,8 °

Situation géographique et sol

Grand Cru entre Ingersheim et Katzenthal. Sols de nature marno-calcaire, relativement caillouteux. Grâce à la protection des plus hauts sommets vosgiens, il montre un faible taux de précipitation.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.