



Riesling d'Alsace BIO 2019

75 cl

Vinification du Riesling d'Alsace Biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01

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.

Description du Riesling d'Alsace Biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Issu de vignes cultivées en agriculture biologique, ce Riesling nous offre une belle typicité au nez comme en bouche. Ses notes citronnés et florales, accompagnées d'une belle touche de fraîcheur bien typique en font un vin sec et croquant. Il sera le compagnon idéal de poissons, d'une belle choucroute alsacienne ou d'une volaille en sauce.

Aspect technique du Riesling d'Alsace Biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Cépage : Riesling
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 6.7 g/l
Alcool : 12.5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 3 à 4 ans.