

AOC Alsace - RIESLING 2006 - 75cl



Cépage - 100% Riesling

Terroir – arène granitique

Age moyen - 20 ans

Surface - 220 ares

Densité - 4500 pieds / hectare

Rendement - 70 hl / ha

Taille - Double Guyot

Vendanges – manuelles

Méthode de culture - raisonnée et conversion en agriculture bio

Mise en bouteille – Mai 2007



Vinification - Débourbage statique à froid 48H après pressurage. Fermentation lente régulée en cuve entre 15 et 18°C durant un mois.

DEGUSTATION

Un vin sec et nerveux avec une bonne intensité aromatique autour de notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse. L'attaque en bouche est franche, laissant apparaître des arômes de fleur blanche mêlés à une belle minéralité. L'intensité aromatique se fait tout en finesse avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

GASTRONOMIE

Le Riesling, accompagnant les mets les plus raffinés, est incomparable avec les poissons et les fruits de mer (Ex : « Lotte aux poireaux », « Coquilles St Jacques à la nage », « Rosace d'Ecrevisses à la crème », « Paupiettes de Soles farcies », « Pâtes fraîches au saumon fumé »), et bien sûr la Choucroute.

AUTRES INFOS

Servir frais vers 8°C. Ce vin se révèle être dans sa jeunesse. Il se bonifiera durant de nombreuses années encore. Peut se garder plus de 10 ans en cave.

ANALYSES TECHNIQUES

Alcool : 12.50% vol.

Acide tartrique : 6.50 g/l

Sucre résiduel : 7.50 g/l

Domaine Mersiol
VIN D'ALSACE

13 route du Vin - 67650 Dambach-la-ville - FRANCE
Tel : +33 (0)3 88 92 40 43 / Fax : +33 (0)3 88 92 48 73
E-mail : domaine-mersiol@orange.fr / Web : www.domaine-mersiol.com