

AOC Alsace Grand Cru – RIESLING Grand Cru Frankstein 2004 (75cl)



Cépage - 100% Riesling
Terroir – arène granitique
Age moyen - 25 ans
Surface - 45 ares
Densité - 5000 pieds / hectare
Rendement - 50 hl / ha
Taille - Double Guyot
Vendanges – manuelles



* 87/100 – Guide Gilbert & Gaillard 2008

Méthode de culture - Culture raisonnée et respect de l'environnement

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

Mise en bouteille – Sept. 2005

DEGUSTATION

Nez d'agrumes (citron, citron vert, pamplemousse) et de fruits (mangue). L'entrée en bouche est vive, fraîche et généreuse, soutenue par une très belle minéralité typique du terroir. Les arômes d'agrumes et de fruit à noyau se confirment en bouche, apportant une longueur remarquable. La finale est rafraîchissante, donnant une complexité aromatique tout en finesse.

GASTRONOMIE

Ce vin gastronomique d'excellence se mariera parfaitement avec les crustacés, fruits de mer et poissons ("Lotte aux poireaux", "Noix de St Jacques au Fumet de Citonelle", "Paupiettes de Soles farcies", "Rosace d'écrevisses à la crème", "pâtes fraîches au saumon fumé", "Matelote de Brochet"...), le Coq au Riesling et bien sûr, la Choucroute

AUTRES INFOS

Servir entre 8-10°C. Un vin encore jeune qui se dévoile peu à peu (aérer une heure avant dégustation). Fort potentiel de garde (plus de 12 ans).

ANALYSES TECHNIQUES

Alcool : 12.60% vol.

Acide tartrique : 8.40 g/l

Sucre résiduel : 5.80 g/l

Guy Mersiol & Fils
V I N D ' A L S A C E

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