

Riesling Tradition

Appellation Alsace Contrôlée

Floral - Vif - Citronné



HISTOIRE

Cépage rhénan par excellence, son ancêtre pourrait être l'Argitis minor romain. Au IXe siècle, le Riesling fut introduit dans le Rheingau. Il fut nommé Riesling à cause de la coulure, sensible aux conditions climatiques. Le Riesling alsacien, différent de son homologue allemand, s'implante au XVe siècle et se développe au XIXe, dominant après les années 1960.

TERROIR

Argilo-calcaire et sols alluviaux

CÉPAGE

Riesling 100%

VIGNOBLE

Âge des vignes : 40 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois)

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : 4 à 5 ans

SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 12,5% vol.

Sucres résiduels : 4 g/L

Contient des sulfites

DÉGUSTATION

Ce vin est délicat et raffiné, avec des nuances subtiles de fruits tels que le citron, la citronnelle, le pamplemousse et la poire, ainsi que des arômes floraux tels que les fleurs blanches, le tilleul et le chèvrefeuille.

Le Riesling Tête de Cuvée présente une fraîcheur remarquable tout au long de la dégustation avec des notes minérales et florales marquées. Il offre un équilibre harmonieux entre son caractère fruité et acidulé.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

ACCORD METS & VINS

Le Riesling d'Alsace est largement considéré comme l'un des meilleurs vins blancs au monde et est particulièrement apprécié au cours d'un repas. Bien qu'il se marie naturellement avec les plats traditionnels Alsaciens tels que la choucroute, la matelote et la palette de porc fumée, ce vin se distingue également par ses excellentes associations avec les fruits de mer, les coquillages comme les Saint-Jacques ainsi que les viandes blanches et les volailles.

Riesling Tradition

Appellation Alsace Contrôlée

Type de bouteille	Contenance (mL)	Gencod Bouteille	Gencod carton
Flûte d'Alsace	750	3760167320096	3760167320492

Cols par carton	Cols par palette	Étages par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimension palette (HxLxP cm)
6	576	8	12	1,2	7,5	720	33	7	13,5x37x20,5	170x120x80

