

Domaine Sipp-Mack, Alsace, France
Riesling Grand Cru Rosacker 2011
AOP Alsace Riesling Grand Cru



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 14%
Conditionnement : 0,75 cl
Sucres résiduels: 6,7 gr / l



Cépages

100 % Riesling



Terroir

Localisation : Hunawehr
Type de sol : marno-calcaire, aéré par quelques éboulis siliceux de grès vosgien.
Spécificité : exposition sud – sud est, altitude de 300m



Viticulture

Agriculture Biologique certifiée par ECOCERT
Rendement à l'ha : 45 Hl/ Ha



Vinification

Pour assurer une récolte de qualité, les raisins sont récoltés exclusivement à la main et triés à même la vigne, grâce à une équipe d'une trentaine de vendangeurs, fidèles et motivés.

Arrivées au chai, les grappes entières sont pressées délicatement durant 6h dans des pressoirs pneumatiques pour préserver au maximum les arômes et la complexité du cépage.

Un système de thermo régulation permet au jus de fermenter doucement durant l'hiver. Nos vins sont ensuite élevés sur lies fines en cuve inox jusqu'à leur mise en bouteille en août.

Ce Grand Cru vieillira en bouteille encore 1 ou 2 ans minimum avant sa mise en vente.



Service

8 à 10°C



Garde

10 à 15 ans
A conserver couché entre 10° et 15°C



Accord

Se marie à merveille avec des poissons & crustacées ou des viandes blanches en sauce



Dégustation

Doté d'une couleur jaune intense, ce Riesling très complexe présente un nez épice et intense sur l'abricot, la prune et le kumquat. La bouche est plus fumée et minérale avec des notes d'amandes salées. La bouche franche et équilibrée se termine avec une belle acidité et une salinité persistante.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE