

Domaine Loberger, Alsace, France

Riesling Grand Cru Kitterlé 2015

AOC Alsace Grand Cru



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 14%
Conditionnement : 0,75 cl
Vin tranquille sec – sucre résiduel 6,6 g



Cépages

100 % Riesling



Terroir

Le grand Cru Kitterlé (qui signifie « le gros matou sauvage ») est l'un des 51 Grands Crus Alsacien et également l'un des plus pentus. Fort bien abrité des vents, son remarquable ensoleillement ainsi que son sol atypique en font un site unique en Alsace.
Type de sol : grésno-volcanique.



Viticulture

Agriculture biologique suivant les principes de l'agriculture biodynamique (certifié par Demeter et Biodyvin).
La vigne n'est pas exploitée, elle est accompagnée et renforcée par des préparations à base de plante (osier, prêle, camomille, ortie) et de compost. Le travail manuel remplace la chimie : la vigne ne connaît aucun intrants chimiques ou produits de synthèse. Les rendements sont volontairement limités. Les vendanges sont intégralement manuelles et le tri est effectué à la vigne.



Vinification

Comme à la vigne, aucuns intrants ou produits de synthèse n'est utilisés dans l'élaboration des vins. La fermentation s'effectue par le biais des levures indigènes présentent naturellement sur le raisin. Après fermentation, ce vin est élevé entre 9 et 12 mois sur ses lies fines, puis il est soutiré, filtré et mis en bouteille.



Service

8 à 10°C



Garde

10 à 12 ans



Accord

Ce Riesling s'accordera avec un poisson ou des fruits de mer à chair subtile, cuits ou crus et accompagné de sauces délicates (turbot, barbu, sole, huitres). Comme l'acidité n'est pas vive, il accompagnera également une viande blanche en sauce.



Dégustation

Derrière sa robe dorée, ce Riesling au nez, floral et légèrement fumé offre une bouche plaisante et ample avec dotée d'un fruité exquis. Elle s'achève sur la minéralité et la réglisse. Ce vin offre un bel équilibre entre son bouquet délicat, son corps et sa fine acidité. Ce "gros matou sauvage" - traduction littérale - a vraiment tout pour plaire !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE