



VENDANGES TARDIVES & SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES

Riesling Vendanges Tardives

Conjugaison de concentration et de rareté.

Sec	Demi-sec	Moelleux	Doux
			
Service	Garde	Élevage	
8° à 10°	+ 10 ans	long sur lies fines	

Identité

Les Vendanges Tardives sont le fruit d'années exceptionnelles permettant d'obtenir des raisins en surmaturité récoltés en fin d'automne sur des sélections parcellaires. Seuls sont autorisés les quatre cépages dits nobles : Riesling, Muscat, Pinot Gris et Gewurztraminer.

Vinification

Pressurage de raisins entiers botrytisés. Débourage strict pour la limpidité des jus. Fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines de plus de 6 mois.

Dégustation

Oeil

Robe jaune paille, reflets or.

Nez

Très complexe, de fruits confits, d'abricot, d'ananas.

Bouche

La fraîcheur du Riesling accompagne la rondeur de cette Vendange Tardive. Des notes de miel d'acacia et de citrons confits.

