

ALSACE VENDANGES TARDIVES RIESLING BIO

Robe jaune paille clair aux reflets verts argentés, belle densité et profondeur.

Nez expressif, fruité à souhait avec ses notes d'abricot, de pêche jaune. On découvre également d'élégants arômes de fleur de molène et miel d'acacia. La souplesse de ce vin est réhaussé en final par de subtiles nuances minérales.

Bouche complexe, tendre et fraiche à la fois. Les raisins botrytisés se révèlent dans ce vin par l'onctuosité de fruits confits.

Grand vin de caractère qui vous apportera un plaisir gustatif à souhait.

A découvrir accompagné de poissons de rivière, mais aussi de homard, noix de Saint Jacques et fromages de chèvre.

Ou juste pour lui-même.

Vous apprécierez le plaisir de l'instant à partager une telle bouteille d'exception.



TERROIR

Exposition: Est, sud-est Altitude: entre 300 et 350 m

Sol: Argilo-calcaire



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 8 à 10 ans Sucrosité : Vin doux



AUTRES INFORMATIONS

Contenance: 75 cl

Degré d'alcool : 12 % vol