



Grand Cru Muenchberg 2018

Vin De Terroir

VIN BLANC SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Riesling.
- ♪ **Provenance** : Nothalten.
- ♪ **Age de la vigne** : 30 à 50 ans.
- ♪ **Terroir** : Sol et sous-sol composés de vieux sédiments volcaniques et de grès décomposés.

Les coteaux du Grand Cru Muenchberg, en forme de cuvette, sont exposés plein sud il bénéficie d'un microclimat unique protégé des vents et des pluies.

♪ **Vinification** :

- Vendange manuelle.
- Pressurage basse pression.
- Débourbage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox.
- Elevage sur lies fines en foudre (11 mois).

♪ **Dégustation** :

- Au nez : puissant, notes de réglisse et arômes de pierre à fusil.
- En bouche : saline et minérale, arômes de pierre à fusil.

♪ **Accords mets et vins** :

Apéritif, Saint-Jacques, poissons en sauce, huîtres chaudes, homard, escargots, cuisses de grenouille, matelote de poissons.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 8 à 15 ans.

Degré alcoolique : 13.5 %vol. Acidité totale : 6.3 g/L.

Sucres résiduels : 5 g/L.

